



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE SALUD PÚBLICA

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

“REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN

ESPEJO PROVINCIA DEL CARCHI COMO PATRIMONIO

CULTURAL INMATERIAL. 2015”

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la obtención del Título de:
Licenciado en Gestión Gastronómica

Erik Martin Armas Benavides

Riobamba – Ecuador

2016

CERTIFICACIÓN

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación



Ing. María Belén Bastidas

Directora del Trabajo de Titulación

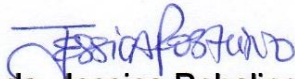
Riobamba 15 de marzo del 2016

CERTIFICACIÓN

Certifico que el Trabajo de Titulación titulada **“Registro de la Cultura Gastronómica del Cantón Espejo provincia del Carchi como Patrimonio Cultural Inmaterial.2015”** por el Sr. Erik Martin Armas Benavides ha sido revisada y autorizada para su publicación.



Ing. María Belén Bastidas
Directora del Trabajo de Titulación



Lcda. Jessica Robalino
Miembro del Trabajo de Titulación

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo, Erik Martin Armas Benavides declaro que el presente trabajo es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 15 de marzo del 2016



Erik Martin Armas Benavides

C.I. 060415125-8

DEDICATORIA

Se la dedico principalmente al creador de todas las cosas,
a mis padres que me ayudaron a sobresalir en la vida
siendo ellos los que han inculcado en mí,
las bases de esfuerzo, sacrificio y vocación.

Armas Benavides Erik

AGRADECIMIENTO

De manera muy especial agradezco a la Escuela de Gastronomía que han impartido todos sus conocimientos por parte de sus profesores, inculcando esfuerzo, valor, confianza y sacrificio en los estudios.

Un cordial agradecimiento y colaboración para la Ing. María Belén Bastidas, la Lcda. Jessica Robalino y a mis tíos Carlos Benavides y Lidia Rosales por su dedicación, esfuerzo y su tiempo incondicional en este importante proyecto.

Armas Benavides Erik

“Una nación sigue viva mientras esté viva su cultura”

Anónimo

ÍNDICE DE CONTENIDOS

| | | |
|------|--|----|
| i. | PORTADA | |
| ii. | CERTIFICACIÓN | |
| iii. | DEDICATORIA | |
| iv. | AGRADECIMIENTO | |
| v. | RESUMEN | |
| vi. | SUMARY | |
| I. | INTRODUCCIÓN | 1 |
| II. | OBJETIVOS | 3 |
| A. | GENERAL | 3 |
| B. | ESPECÍFICOS | 3 |
| III. | MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL | 4 |
| 1. | Patrimonio cultural inmaterial | 4 |
| 1.1. | ¿Por qué salvaguardar el patrimonio? | 4 |
| 1.2. | Procesos para la salvaguardia del PCI | 6 |
| 1.3. | Registro de salvaguardia del PCI | 7 |
| 1.4. | Patrimonio Alimentario | 12 |
| 1.5. | Mantener y conservar los ingredientes autóctonos | 13 |
| 2. | Registro de la cultura gastronómica | 13 |
| 2.1. | Patrimonio cultural gastronómico | 13 |
| 2.2. | Tradiciones y expresiones orales | 15 |
| 2.3. | Artes del espectáculo | 15 |
| 2.4. | Usos sociales, rituales y actos festivos | 15 |
| 2.5. | Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo; | 15 |
| 2.6. | Técnicas artesanales tradicionales | 16 |

| | |
|---|----|
| 3. ¿Qué está pasando con el patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador en estos últimos años? | 16 |
| 3.1. Diversidad Cultural | 17 |
| 4. Cultura Popular | 17 |
| 4.1. Símbolo de identidad | 18 |
| 5. Cultura Gastronómica | 18 |
| 5.1. Saber y sentir la gastronomía Ecuatoriana | 19 |
| 5.2. ¿De qué manera han dado a conocer su PCI los diferentes países al mundo? | 20 |
| 6. Revistas | 22 |
| 6.1. Las revistas se clasifican en: | 23 |
| 6.2. Dependiendo del diseño | 23 |
| 7. Un Ecuador culinario es posible | 23 |
| 7.1. La gastronomía de la sierra ecuatoriana | 24 |
| 8. Carchi | 24 |
| 8.1. Cantón Espejo | 25 |
| 8.2. RESEÑA HISTORICA | 26 |
| IV. MARCO LEGAL | 43 |
| 1. ¿Quién o quienes están encargados de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial en el ecuador? | 43 |
| V. MARCO CONCEPTUAL | 47 |
| 1. Típica | 47 |
| 2. Tradicional | 47 |
| 3. Artesanal | 47 |
| 4. Pueblo | 47 |
| 5. Rituales | 48 |
| 6. Identidad | 48 |
| 7. Ancestral | 48 |

| | |
|--|----|
| 8. Legado | 48 |
| 9. Protección | 48 |
| 10. Intangible | 49 |
| VI. PREGUNTAS CIENTÍFICAS | 50 |
| A. ¿Cómo determinar los referentes teóricos que justifique la elaboración de un registro la cultura gastronómica? | 50 |
| B. ¿Cuál es el instrumento apropiado para investigar la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón? | 50 |
| C. ¿De qué manera se puede dar a conocer la cultura gastronómica del cantón Espejo? | 50 |
| VII. METODOLOGÍA..... | 51 |
| A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN | 51 |
| B. VARIABLES | 52 |
| 1. Identificación | 52 |
| 2. Definición | 52 |
| 3. Operacionalización..... | 53 |
| C. TIPO Y DISEÑO | 56 |
| 1. Tipo de investigación | 56 |
| 2. Diseño de investigación..... | 57 |
| 3. Método y técnica de investigación | 57 |
| 3.1 Método teórico..... | 57 |
| 3.2. Método estadístico..... | 57 |
| 4. Elementos de investigación..... | 58 |
| D. POBLACIÓN Y MUESTRA..... | 59 |
| E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS | 61 |
| VIII. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS | 63 |

| | |
|--|-----|
| 1. Resultados de las encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo..... | 64 |
| 2. Resultados de las entrevistas aplicadas a los Taitas y Mamas del Cantón Espejo..... | 85 |
| IX. “REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN ESPEJO” | 89 |
| 1. Cultura gastronómica del Cantón Espejo | 89 |
| 2. Antecedentes..... | 91 |
| 3. Justificación | 92 |
| 4. Objetivos..... | 94 |
| 5. Elaboración del Documento | 95 |
| A. Patrimonio Cultural Inmaterial “ESPEJO” | 95 |
| X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 96 |
| A. Conclusiones:..... | 96 |
| B. Recomendaciones:..... | 97 |
| XI. Bibliografía | 98 |
| XII. Anexos: | 100 |

ÍNDICE DE TABLAS

| | |
|---|----|
| Tabla 1.- Experiencias Latinoamérica por salvaguardar su patrimonio | 5 |
| Tabla 2 (a).- Revistas Sobre Patrimonio Cultural Inmaterial en el Mundo | 20 |
| Tabla 2 (b).- Revistas Sobre Patrimonio Cultural Inmaterial en el Mundo | 21 |
| Tabla 3.- Información Cantonal | 25 |
| Tabla 4 (a).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo | 29 |
| Tabla 4 (b).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo | 30 |
| Tabla 4 (c).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo | 31 |
| Tabla 5.- Patrimonio arquitectónico del Cantón Espejo | 32 |
| Tabla 6.- Patrimonio Arqueológico del Cantón Espejo | 33 |
| Tabla 7.- Manifestaciones Culturales del Cantón Espejo | 34 |
| Tabla 8.- Artesanías del Cantón Espejo | 35 |
| Tabla 9.- Gastronomía del Cantón Espejo | 36 |
| Tabla 10.- Principales cultivos y productos | 37 |
| Tabla 11.- Planes de desarrollo del Cantón Espejo | 38 |
| Tabla 12 (a).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral. | 39 |
| Tabla 12 (b).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral. | 40 |
| Tabla 12 (c).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral. | 41 |
| Tabla 12 (d).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral. | 42 |
| Tabla 13 (a).- Operacionalización de variables | 53 |
| Tabla 13 (b).- Operacionalización de variables | 54 |
| Tabla 13 (c).- Operacionalización de variables | 55 |
| Tabla 14.- Población Muestral de adultos mayores en las parroquias del Cantón Espejo | 59 |
| Tabla 15.- Número de adultos mayores a encuestar en cada Parroquia del Cantón Espejo | 60 |
| Tabla 16.- Tradiciones del Cantón Espejo | 65 |
| Tabla 17.- Fiestas Tradicionales | 66 |
| Tabla 18.- Atractivos Turísticos | 68 |
| Tabla 19.- Productos agrícolas | 70 |
| Tabla 20.- Producto Cárnico | 71 |
| Tabla 21.- Insumos | 73 |
| Tabla 22.- Métodos de preparación | 75 |

| | |
|---|----|
| Tabla 23.- Utensilios de cocina | 76 |
| Tabla 24.- Platos tradicionales | 78 |
| Tabla 25.- Platos típicos | 79 |
| Tabla 26.- Postres y Panadería | 81 |
| Tabla 27.- Bebidas | 82 |
| Tabla 28.- Registro de la Cultura Gastronómica | 84 |
| Tabla 29(a).- Respuestas de la entrevista realizada a las Taitas y Mamas | 86 |
| Tabla 29(b).- Respuestas de la entrevista realizada a las Taitas y Mamas | 87 |

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

| | |
|---|----|
| Ilustración 1.- Saberes Tradicionales del PCI | 17 |
| Ilustración 2.- La Ciudad de El Ángel, capital del Cantón Espejo | 27 |
| Ilustración 3.- División parroquial del Cantón Espejo | 27 |
| Ilustración 4.- Colash turístico del Cantón Espejo | 27 |
| Ilustración 5.- Portada de la Revista | 95 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

| | |
|---|----|
| Gráfico 1.- Ubicación de Cantón Espejo | 51 |
| Gráfico 2.- Tradiciones del Cantón Espejo | 65 |
| Gráfico 3.- Fiestas Tradicionales | 67 |
| Gráfico 4.- Atractivos Turísticos | 69 |
| Gráfico 5.- Productos agrícolas | 70 |
| Gráfico 6.- Producto Cárnico | 72 |
| Gráfico 7.- Insumos | 74 |
| Gráfico 8.- Métodos de Preparación | 75 |
| Gráfico 9.- Utensilios de cocina | 77 |
| Gráfico 10.- Platos Tradicionales | 78 |
| Gráfico 11.- Platos Típicos | 80 |
| Gráfico 12.- Postres y Panadería | 81 |
| Gráfico 13.- Bebidas | 82 |
| Gráfico 14.- Registro de la Cultura Gastronómica | 84 |

ÍNDICE DE ANEXOS

| | |
|---|-----|
| Anexos 1: Encuesta aplicada a los adultos mayores del cantón Espejo | 100 |
| Anexos 2: Entrevista aplicada a los taitas y mamás del cantón Espejo | 104 |
| Anexos 3: Ficha general INPC | 106 |
| Anexos 4: Fotográfico | 109 |
| Anexos 5: Revista | 109 |

Resumen

La presente investigación propone: registrar la cultura gastronómica del cantón Espejo, provincia del Carchi; como patrimonio cultural inmaterial, durante el periodo abril, septiembre 2015; para la indagación de la cultura gastronómica, con el fin de adquirir el conocimiento para el registro del patrimonio cultural, mediante investigaciones bibliográficas, descriptivas, en donde la UNESCO, el Ministerio de Cultura y Patrimonio, el INPC y otros autores, son referentes teóricos para sustentar la investigación siendo exploratorias y de campo, por corroborar la información plateada con los habitantes del lugar, en donde la gente adulta mayor es la poseedora de los saberes y haberes gastronómicos. Ellos serán los actores principales de compartir sus secretos, mitos, utensilios, e ingredientes y procedimientos de los platos típicos y tradicionales del cantón. Utilizando en la averiguación de la cultura gastronómica encuestas, aplicadas a gente adulta mayor de 65 años en adelante, entrevistas aprovechada para los Taitas y Mamas de cada parroquia y el llenado de las fichas de registro INPC, con información de técnicas, métodos, ingredientes, utensilios de los platos típicos y tradicionales. Obteniendo así platos característicos de cada parroquia como: habas calpas, ensalada de nabos, los vicundos, caldo de gallina runa, trucha frita con yuca e infinidad de platos, reflejados en la investigación. Mostrando, esa cultura gastronómica, por medio de una revista de diversidad e identidad, manteniendo conocimiento absoluto de ese patrimonio cultural inmaterial, y que será inculcado por las personas adultas mayores.

Palabras claves: cultura gastronómica, patrimonio cultural inmaterial, patrimonio cultural



Abstract

This research proposes: record the gastronomical culture from the Esoejo Canton, Province of Carchi, as intangible cultural heritage. During the April, September 2015 period: For the investigation of the gastronomic culture, in order to acquire knowledge for the registration of cultural heritage, through bibliographic research, descriptive, where UNESCO, the Ministry of Culture and Heritage, the INPC and others are theoretical framework to support the research being exploratory and field, silver corroborate the information with the locals, where the older people are the possessor of knowledge and gastronomic assets, to corroborate the information posed from the local habitants, where the oldest people are the possessor of knowledge and gastronomic assets. They will be the main actors to share their secrets, myths, utensils and ingredients and procedures typical and traditional dishes of the canton. By using the inquest food culture surveys, applied to older adult people 65 and older, interviews exploited for taitas and mamas of every parish and filling of registration cards INPC, with information techniques, methods ingredients, utensils typical and traditional dishes. Thus obtaining characteristic dishes from each parish as: Calpas deans, Nabos salad, the Vicundos, gallina runa suop, friend trout with yucca and many more dishes, reflected in the investigation. Showing, the food culture, though a magazine diversity and identity, maintaining absolute knowledge of the intangible cultural heritage and will be taught by the elderly.

Key words: Cultura food, Intangible Cultural Heritage, Cultural Heritage.



I. INTRODUCCIÓN

La mejor forma de conocer un país es por su cultura gastronómica, reflejándose una historia, ideología, creencia, raza, flora, fauna y tradición; generando así un interés en estar al tanto de su cultura popular y que en cada preparación englobará de forma simbólica la identidad de su pueblo.

Países muy reconocidos por su majestuosa riqueza patrimonial y que han potencializado su cultura gastronómica ha sido Japón un país que ha mantenido todos sus referentes gastronómicos intactos, a pesar de sus problemas en años anteriores, como la Segunda Guerra Mundial en donde se destruyó parcialmente todo su territorio y perdieron infinidad de su Patrimonio Cultural Inmaterial, comenzaron a surgir de sus escombros y en estos tiempos son un referente sobre su cultura gastronómica según (Gómez Pradas & Guidonet, 2007, pág. 13) enuncian que “Para los japoneses, comer según el estilo japonés es reafirmarse como miembros de una cultura cuyos principios están implícitos en la manera en que la comida se prepara tradicionalmente: perfección, trabajo, partes pequeñas, asimétricas, belleza y naturalidad. Y el porqué de la importancia de la comida está claro: la comida puede decir más que la gente y de la misma cultura que muchas otras prácticas o costumbres más filosóficas.” Esto hace referencia a que siempre mantengamos y transmitamos una cultura gastronómica generación en generación, e ir fomentando

Ecuador en el pasar de los tiempos se ha caracterizado por tener una infinita variedad en lo que se refiere a cultura, tradición, creencias, tradiciones, gastronomía, paisajes, monumentos e infraestructura y en la cual ha surgido el interés por identificar, registrar y salvaguardar todos estos bienes patrimoniales que posee en todas sus 24 provincias. El Ministerio de Cultura y Patrimonio, la Asamblea Constituyente presente en la Constitución de la República, el Instituto Nacional de Patrimonio y Cultura; instituciones que han comenzado a preocuparse por el seguir fortaleciendo, recuperando, valorando y manteniendo el conocimiento de nuestro patrimonio inmaterial existente.

La investigación se ve reflejada en un lugar muy importante, situándonos al norte del país, el Cantón Espejo, lugar emblemático, misterioso, y característico de la

provincia del Carchi; ya sea por su misteriosa fauna, los bellos paisajes, su clima, gente amable, gastronomía y su fantástica historia.

El Cantón Espejo ha empezado a tener diversos desconocimientos de identidad cultural, debida a la excesiva afluencia de nuevas culturas, ideología, creencias, vestimenta, tradiciones y gastronomía. La parcial migración de sus pobladores a otras ciudades importantes del país, generando un problema en cadena de todos los habitantes de este cantón; otra cuestión es que los jóvenes y las generaciones futuras no acepten seguir manteniendo su cultura e identidad, y aquí es donde concluimos que se está dando una pérdida en general de la cultura del Cantón Espejo.

Este proyecto se ha estructurado de tres unidades:

La primera se tratará de todo los referentes históricos que hablen acerca de la cultura gastronómica, los métodos, técnicas de investigación y recopilación de datos que ayuden a registrar todo lo referente al patrimonio alimentario existente en este Cantón Espejo. La segunda parte se analizará y discutirá los resultados obtenidos en la investigación, y como tercer punto se generará una propuesta que disminuya o resuelva el problema planteado.

II. OBJETIVOS

A. GENERAL

- Registrar la cultura gastronómica del cantón Espejo como patrimonio cultural inmaterial.

B. ESPECÍFICOS

- Determinar los referentes teóricos que justifique la elaboración de un registro de la cultura gastronómica.
- Investigar la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón.
- Documentar la cultura popular y registrar los platos tradicionales del cantón Espejo mediante el diseño de una revista.
- Registrar los platos tradicionales del cantón Espejo en la fichas del INPC

III. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

1. Patrimonio cultural inmaterial

Al hablar sobre patrimonio cultural inmaterial (PCI), se refiere a las enseñanzas históricas que se han transmitido de generación en generación, aquello que se mantiene en nuestras mentes; como el aprender andar en bicicleta, la forma de transmitir la alegría por medio de la danza, la música o la pintura y que con el pasar de los años se han mantenido; Es así como un pueblo a lo largo de su historia mantiene su patrimonio inmaterial abarcando procesos de identidad representativa y pertenencia en todo lo referente a bienes inmuebles, muebles e intangibles.

Por ello la UNESCO, en el año 2003, define al PCI como aquel que está relacionado con los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Según (Michel Portugal, 2005) enuncia que patrimonio es el legado material e inmaterial construido y transmitido de generación en generación e intrageneracionalmente, que manifiesta sentido de pertenencia identitaria y su correspondiente reproducción; además, este (patrimonio) mantiene un núcleo ordenador que se conserva, se recrea, se refuncionaliza con la contrastación y la incorporación de elementos, pautas y tradiciones culturales contemporáneas.

Esto hace referencia a que la palabra cultural abarque todo lo referente a creencias, costumbres, ritos, tradiciones, hábitos, gastronomía, arte, danza y música que han sido adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad.

1.1. ¿Por qué salvaguardar el patrimonio?

Toda esa protección que damos a nuestros hogar, debemos hacerla también con el entorno al que pertenecemos, aunque sea el sitio más pequeño y apartado en el mundo debemos darle la importancia a esas expresiones culturales como: monumentos, bienes muebles e inmuebles; por lo tanto el preservar cada bien intangible nos asegura que estará plasmado en documentos, revistas y libros

históricos para el resto de nuestros días y en la cual defenderemos y garantizaremos toda una existencia real de infinitud de cultura y tradición del sitio al que pertenecemos.

Según el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador desde el 29 de Junio de 1978 que fue creado enuncia que la salvaguardia se entiende como un conjunto de acciones que permiten la continuidad de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, es decir, que éstas se mantengan vivas y sean practicadas por las generaciones sucesivas, en tanto sigan siendo pertinentes para esa cultura.

Para la convención del 2003 realizada por la UNESCO enuncia que promueve, entre las medidas de salvaguardia, “la identificación, documentación, investigación, preservación, protección, promoción, valorización actual y potencial, transmisión –básicamente a través de la enseñanza formal y no formal– y revitalización de este patrimonio en sus distintos aspectos”, siendo obligación de las Partes o Estados que han suscrito esta convención el cumplimiento de la misma.

Tabla 1.- Experiencias Latinoamérica por salvaguardar su patrimonio

| Brasil | Bolivia |
|--|---|
| <p>Las acciones de salvaguardia del PCI instauradas en el Brasil en el marco del Programa Nacional del Patrimonio Inmaterial (PNPI), se han convertido en una referencia muy importante a nivel internacional. Cabe destacar por ello algunos rasgos conceptuales y metodológicos que hacen de esta una experiencia singular y sumamente aleccionadora para otros países.</p> <p>En primer lugar, debe destacarse la originalidad del enfoque conceptual y metodológico que sustenta la labor de salvaguardia del PCI. Ello proviene en gran medida de la aplicación del Inventario Nacional de Referencias Culturales como principal herramienta para el diseño y la ejecución de las acciones de salvaguardia. Dicho Inventario expresa una metodología particular para los bienes culturales de naturaleza inmaterial y, en ese</p> | <p>Sería imposible realizar aquí una completa enumeración de los esfuerzos y experiencias realizados en Bolivia para la salvaguardia del PCI. Sin embargo, cabe mencionar que desde el año 2005, con la aprobación del Plan de Cultura, se incorporó el uso de dicha noción y, asimismo, se creó la mencionada Dirección de Patrimonio Cultural.</p> <p>Un antecedente que constituyó un aliciente para estos avances fue la obtención de la declaratoria del nombramiento del Carnaval de Oruro y la Medicina Tradicional del Cultura Kallawayas como Obras Maestras del Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad, en los años 2001 y 2003, respectivamente.</p> |

| | |
|---|--|
| sentido, se convirtió en el complemento de la Ley del Tombamento de 1937. | |
| Chile | Argentina |
| Lo más destacable es el impulso de las actividades de registro de expresiones del PCI a través de la creación del Sistema de Registro del Patrimonio Inmaterial. La implementación de este sistema busca la realización del registro sistemático de expresión esculturales, mediante el uso de una metodología específica actualmente en plena formulación y el uso de una lista de cuatro ámbitos del PCI que incluye hasta la fecha: 1) Festividades populares, 2) Gastronomía, 3) Cultores y 4) Expresiones musicales. | Argentina es hoy uno de los países que presenta la paradoja de no contar con planes nacionales adecuadamente coordinados con los esfuerzos subnacionales de salvaguardia del PCI, pero donde se registra muchísimo trabajo de investigación y difusión del PCI de muy alta calidad. Como resultado de ello, hasta la fecha no existe en el país una política cultural unificada ni un plan de salvaguardia del PCI que haya logrado desarrollar acciones de inventario y registro de las expresiones de PCI a escala nacional. |

Fuente (Pajuelo Teves & CRESPIAL, 2010)

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Con los cuatro ejemplos expuestos en la tabla 1, nos damos cuenta que en cada uno de estos países han surgido muchos problemas en cuestión a registrar y reconocer su patrimonio cultural inmaterial, ya sea por falta de apoyo gubernamental, por presupuestos, por falta de interés de la gente en recolectar o registrar su cultura, es así como estos países han generado ciertos cambios en cuestión a salvaguardar sus bienes patrimoniales, generando nuevas leyes, reformas, instituciones tanto privadas como públicas en cuestión de salvaguardar el patrimonio y también contribuyendo con nuevas maneras de recolectar información cultural, para el conocimiento de las generaciones venideras.

1.2. Procesos para la salvaguardia del PCI

Como lo hemos dicho anteriormente, la salvaguardia se entiende como un proceso metodológico encaminado a la búsqueda e investigación por el mantener todo esos bienes culturales que se han ido desarrollando en actividades dinámicas con un alto interés en revalorizar, comunicar, difundir, fomentar y proteger el patrimonio inmaterial

1.3. Registro de salvaguardia del PCI

La palabra registró, según lo indagado en el diccionario de la Real Academia de la Lengua, enuncia que es un reconocimiento de una determinada situación que se considera de relevancia con la finalidad de que exista un conocimiento al respecto para terceros o para un control.

Al hablar sobre unos de los instrumentos para salvaguardar el PCI, el (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 26), enuncia que “El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación”.

Para la identificación de los bienes culturales tanto materiales e inmateriales, es muy importante tener claro los sitios de interés cultural para ser valorado, protegidos o salvaguardados, toda esa investigación y búsqueda debe tener mucha concordancia con la cultural que tiene cada país; los mismos que poseen una infinidad de riqueza cultural.

A. Estructura general de la fichas de registro

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 31) la estructura de las fichas de registro responde a los requerimientos de información de cada uno de los tipos de bienes culturales patrimoniales: muebles, inmuebles y patrimonio inmaterial. La información está organizada en:

- Áreas: Conjunto de campos que proporcionan información sobre la temática que da nombre a esa sección. Las áreas se encuentran escritas en mayúsculas y numeradas secuencialmente.
- Campos: Datos específicos que aportan información sobre el bien registrado.

Los campos se encuentran escritos en altas y bajas. Estos pueden ser:

- Campos cerrados: datos predeterminados en cajas de listas y casilleros de selección, que unifican la entrada de formación.
- Campos abiertos: En esta tipo de campos se utilizan texto abierto, de acuerdo con las especificaciones de los instructivos de cada tipo de bien.

Los textos se escriben en altas y bajas, tomando en cuenta las normas gramaticales y ortográficas vigentes.

- Campos mixtos: Es la combinación de campos cerrados con campos abiertos.

En este tipo de campo se inicia con la selección de uno de los ítems del campo cerrado y se detalla mayor información en el campo abierto.

B. Datos de localización

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 37) área para ingresar los datos básicos e iniciales del registro. Esta información servirá para controlar el fichaje y asignar códigos de identificación y localización geográfica detallada (provincia, cantón, parroquia, localidad), de acuerdo con la normalización vigente emitida por el INEC.

- Provincia: Campo cerrado para seleccionar de la caja de lista el nombre de la provincia
- Cantón: Campo cerrado para seleccionar de la caja de lista el nombre de la cantón.
- Parroquia: Campo cerrado para seleccionar de la caja de lista el nombre de la parroquia respectiva. Señalar si se trata de una parroquia urbana o rural.
- Localidad: Campo cerrado para seleccionar de la caja de lista el nombre de la ciudad, comunidad, caserío, anejo, barrio, recinto, sector o cualquier otra división (territorial, administrativa o histórica) que se maneja al interior de la parroquia urbana o rural.

C. Fotografía referencial

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 38) área que ilustra de manera fotográfica la manifestación registrada

El material fotográfico será utilizado en publicaciones por lo que es importante la composición gráfica, esencial e iluminación de la fotografía. Las fotografías deben presentar los diferentes aspectos de la manifestación en su estado actual. Todas las fotografías deberán tomar en cuenta las siguientes especificaciones.

- Descripción de la fotografía: Campo abierto para incluir un texto descriptivo que especifique el contenido de la fotografía referencial, en un máximo de 40 palabras y año del registro fotográfico.
- Código fotográfico: identificación de la fotografía asignado automáticamente por el sistema. Para el llenado en campo, el código será el mismo de la ficha añadiendo al final el número ordinal ascendente.

D. Datos de identificación

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, págs. 38-39) Área que permite colocar los datos específicos de la manifestación registrada y los campos de clasificación en la que se ubica.

- Denominación: Campo abierto para señalar el nombre de la manifestación, tal como la comunidad la denomina, procurando que el nombre que se use sea fácilmente comprendido por los usuarios de la información, por ello:

En todos los casos, se especificará el nombre de la localidad y la provincia a la que pertenece, respetando los signos de puntuación.

- Grupo social: Campo cerrado para seleccionar el nombre del grupo social considerado como portador de la manifestación. Para llenar este campo, se seleccionará el nombre de la caja de listas.
- Lengua: Se refiere al nombre de la lengua de la comunidad en la que se Subámbito: Corresponde a las categorías más concretas del ámbito. Para llenar este campo, se seleccionará una opción de la caja de listas.
- Detalle del subámbito: Campo cerrado para detallar el subámbito al que pertenece la manifestación cultural. Para llenarlo, se seleccionará una opción de la caja de listas.

E. Descripción de la manifestación

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, págs. 39-40-41) Área para describir la manifestación registrada, de una manera detallada y completa, según los datos etnográficos que surgen como resultado de la investigación de campo y de otras fuentes.

- Mantener una estructura lógica en el texto descrito.
- Redactar en forma clara el texto de la descripción.

- Visibilizar las principales características de la manifestación, describiendo los elementos que la componen y las particularidades de su práctica, así como su origen.
- Priorizar la descripción de los procedimientos inherentes a la manifestación.

Tener total concordancia con el ámbito, subámbito y el detalle del subámbito.

Relacionar los vínculos de la manifestación con otros ámbitos del patrimonio (material e inmaterial) y con otros elementos del entorno (elementos de la naturaleza y de la cultura que permiten su expresión y recreación).

F. Parámetros particulares:

- Origen.
- Proceso secuencial o cronológico de la manifestación.
- Identificación y descripción de personajes.
- Contextualización de la manifestación.
- Identificación y descripción de elementos (indumentaria, herramientas, accesorios, materiales, ingredientes, etc.): su procedencia, uso, forma de adquisición.

G. Detalle del modelo organizativo.

En el caso de manifestaciones de la tradición oral (transcripción de versos, leyendas, cuentos, entre otros), se realizarán las aclaraciones necesarias para su comprensión.

En el caso de técnicas artesanales tradicionales, detallar el o los procedimientos técnico(s) completo(s).

La descripción no tendrá límite de extensión.

- Fecha o período. Espacio de tiempo en el que se practica la manifestación. En este campo se seleccionará una sola opción de la caja de listas:
- Anual: Se refiere a la ejecución de la manifestación en un único período o fecha del año, el cual será especificado en el Detalle de la periodicidad.
- Continua: Se refiere a la ejecución de la manifestación de manera continua, sin especificidad temporal.

- Ocasional: Se aplica a toda manifestación incluida en cualquier ámbito de la que se tenga referencia de la fecha específica de su realización, la misma que deberá constar en la Detalle de la periodicidad.
- Otra: Se emplea cuando la fecha o periodicidad no corresponde a las denominaciones anteriores. Se deberá especificar en la Detalle de la periodicidad.
- Detalle de la periodicidad. Campo abierto para precisar la fecha o período en el que se realiza la manifestación.

H. Portadores / soportes

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, págs. 41-42) Área para identificar los datos básicos de los portadores/soportes de la manifestación. Los soportes se refieren a las personas, colectividades o instituciones que han asumido roles de salvaguardia de las manifestaciones de la cultura inmaterial, quienes detentan, interpretan y preservan la continuidad de la manifestación. Se podrán identificar uno o varios soportes.

I. Valoración

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 42) Área destinada para describir el carácter valorativo patrimonial que tanto los interlocutores como el investigador tienen sobre la manifestación inventariada, en relación a temas de transcendencia, importancia local, cambio y vulnerabilidad.

J. Interlocutores

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 43) Área destinada para respaldar los datos personales de los interlocutores a fin de identificarlos y ubicarlos si fuese el caso.

- Apellidos y nombres:
- Dirección:
- Teléfono:
- Sexo:
- Edad:

K. Elementos relacionados

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 43) Área en la que se exponen otros elementos que intervienen de manera directa o indirecta en la manifestación registrada.

- Código / Nombre del elemento:
- Ámbito:
- Subámbito:
- Detalle del subámbito:

L. Anexos

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 44) Área en la que se deben incluir los materiales adicionales como: documentos de texto, fotografías, videos, material audiovisual. Los respaldos digitales de los anexos deberán estar organizados en archivos claramente identificados.

- Textos:
- Fotografías:
- Videos:
- Audio:

M. Observaciones

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 45) Área destinada para comunicar hechos, experiencias novedosas o cualquier dato adicional que sirva como información relevante; tanto para profundizar el tema como para reorientar la investigación.

N. Datos de control

Según (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 45) Área para detallar los nombres de entidades y personas que intervienen en el registro y fechas respectivas, como constancia de su responsabilidad en el proceso.

1.4. Patrimonio Alimentario

La gastronomía ecuatoriana revaloriza su patrimonio cultural intangible. Una de las principales estrategias de acción del Ministerio de Cultura y Patrimonio para revalorizar la gastronomía ecuatoriana, ha sido la investigación, como parte fundamental para el conocimiento y puesta en valor de lo que somos y lo que tenemos.

“Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario”. (Diario el Telegrafo, 2013, pág. 3)

Para el Ministerio de Cultura y Patrimonio el rescatar y valorizar la gastronomía ecuatoriana, es salvaguardar toda esa infinidad de productos propios, presentes en cada preparación y que con el pasar de los tiempos han ido adquiriéndose o evolucionándose en las técnicas, preparaciones y métodos; por lo tanto este patrimonio siempre será puesto en conocimiento para toda la personas sean nacionales o extranjeras, como parte fundamental de la cocina ecuatoriana.

El Ministerio de Cultura y Patrimonio enuncia que “el sistema alimentario está ligado al resto de sistemas -económico, político, familiar y cultural-, pues lo patrimonial lo entendemos como la herencia cultural y natural que trae consigo cada alimento y cada plato que consumimos”.

1.5. Mantener y conservar los ingredientes autóctonos

La infinidad de plantas, frutos, especias, propios de las regiones del Ecuador siempre se verán afectados por el olvido o el mal uso que se les está dando, esto genera que busquemos en otras partes, productos que perjudican las preparaciones de la gastronomía ecuatoriana, es por eso que el revalorizar la gastronomía y sus ingredientes hacen que la veamos como un arte patrimonial por su extensa riqueza culinaria y no solo como comida.

2. Registro de la cultura gastronómica

2.1. Patrimonio cultural gastronómico

Al ser la gastronomía un arte, considerada también como una ciencia, en la cual toma muchos años en perfeccionarla y mantenerla a lo largo de la historia y como las artes sean musicales, arquitectónicas, antropológicas y orales son consideradas como PCI, entonces diremos que la gastronomía es y será una manifestación propia del PCI.

Entonces como el arte es la base de un todo y la gastronomía también y es donde según (Unigarro Solarte, 2010, pág. 17) “La cocina, en efecto, como, por lo demás, todas las artes, tiene una base física o material que es la que, impresionando alguno de nuestros sentidos o la sensibilidad en su conjunto, produce en nosotros la emoción de la belleza y del placer a ella asociado; belleza que es, según la definición de los antiguos, la contemplabilidad y gozabilidad de

la forma, la cual ha de referirse obviamente, en este contexto, a una forma material”.

Según (Ortega , 2014, pág. 5)director regional 7 del INPC enuncia que el “Patrimonio Cultural Inmaterial se hace presente en los conocimientos ancestrales, en las técnicas constructivas, en la gastronomía, en los rituales, en los oficios, en las tradiciones orales y en otros ámbitos de la vida cotidiana. La comprensión y valoración de las manifestaciones culturales impulsa el diálogo entre individuos y entre pueblos, a la vez que expresa su concepción del mundo”.

Por lo tanto el patrimonio cultural inmaterial siempre será una de las expresiones que conjugue todas esas tradiciones propias de cada pueblo, y amas de eso se ve reflejado el idioma, las etnias, sus expresiones tanto orales como corporales, entendiéndose esto como artes escénicas de danzas, folklor, música y creencias

La armonía que debe tener el ser humano con su entorno universal y es aquí en donde los frutos de la naturaleza son transformados y consumidos, originándose así las técnicas, ritos, procesos y fomentar las bases de preparación de esas gastronomía propia de ese pueblo o comunidad.

Pero como toda forma o arte material tiene sus peligros, la cocina también tiene sus problemas y su principal peligro es su fuente de producción, siendo los productos propios que se obtienen de la madre naturaleza, con el cual se realizan todos esos platillos característicos de ese lugar innato perteneciente al Ecuador.

Por lo tanto si perdiéramos ese patrimonio alimentario, no existiría el más mínimo interés en conservar el PCI existente en ese lugar, ya que la cocina engloba parcialmente toda esa riqueza de bienes materiales e inmateriales.

Como se ha decretado en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial por la (Organización especializada de las Naciones Unidas para la Educación, 2003,, pág. 5), detallándose claramente en el artículo 2, numeral 1, en la ciudad de París; el Ecuador ha tomado a consideración cinco importantes fases para el reconocimiento de su PCI.

2.2. Tradiciones y expresiones orales.

Todas esas enseñanzas que se han transmitido desde tiempos inmemorables por nuestros antepasados y que todavía en algunos lugares se siguen inculcando la esencia de mantener todas esas expresiones poéticas, tradiciones orales, folclor, creencias mitológicas, acontecimientos míticos como las leyendas, cuentos, historias simbólicas de victoria y derrota de sus pueblos; analizando lo anteriormente dicho debemos valorar, mantener, rescatar y siempre comunicar hacia las demás sociedades.

2.3. Artes del espectáculo.

Toda esa gama de diversidad artística que se ve plasmada en danzas, en un desfile alegórico, la majestuosidad de contemplar el arte escénico del teatro popular, hay que tener muy en cuenta en arte que se imparte en las obras literarias y no olvidemos esos juegos tradicionales que mantienen la esencia de diversión sana, cultural y de compañerismos.

2.4. Usos sociales, rituales y actos festivos.

Aquellos que se ve reflejado en la unidad social, toda esa interacción en presentar su diversidad artística en comparsas, desfiles, ritos y tradiciones de comunidad.

2.5. Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;

Según la antropóloga y coordinadora nacional del INPC (López Moreno, 2011) enuncia que el conjunto de conocimientos, técnicas, competencias, prácticas y representaciones desarrolladas y mantenidas por las comunidades en la interacción con su entorno natural y que se transmiten de generación en generación. Entre ellos están los conocimientos sobre alimentos y cocina (gastronomía), medicina tradicional, espacios simbólicos, toponimia, técnicas productivas tradicionales y sabiduría ecológica tradicional.

2.6. Técnicas artesanales tradicionales.

Reflejadas en la mano de obra de las personas de antaño, que han perfeccionado el arte de la manualidad artesanal, son uno de los patrimonios intangibles constituidos por esas técnicas e instrumentos adecuados para las artesanías tradicionales que pasaran de generación en generación.

Toda esta clasificación decretada por la UNESCO, se ha puesto en consideración hacia la realidad cultural existente en el Ecuador.

3. ¿Qué está pasando con el patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador en estos últimos años?

Para estos últimos años se han presentado ligeros cambios para el Gobierno del Ecuador y en la cual han comenzado a tener una gran importancia con lo que es el salvaguardar nuestro patrimonio cultural y es así que se declaró en emergencia al patrimonio nacional. En un periodo de aproximadamente año y medio, se pudieron registrar, a nivel nacional, más de 80 mil bienes, cifra que es importante, pero no suficiente, en vista de que el Ecuador posee alrededor de tres millones de Bienes Culturales, correspondientes al patrimonio mueble, inmueble, arqueológico, documental e inmaterial. (Espinosa, 2010, pág. 9)

Claramente esta que el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC), ha tenido una fuerte tarea en lo que es el identificar y salvaguardar una gran cantidad de historia en lo referente al patrimonio cultural. Es así como varias organizaciones ha unido fuerzas en salvaguardar el patrimonio de cada pueblo con alto valor cultural.

Por lo dicho anteriormente, el mensaje que ha comenzado a generar el Ecuador es el de mostrarse al mundo tal y como es con sus maravillas en bienes culturales, ya sea en arquitectura, historia, literatura, gastronomía, fauna y flora magnifica. Todo lo que conjuga el conocimiento, el registro y salvaguardase en todo lo referente a lo que los ciudadanos desean que se conozca de su lugar natal y que se conserve como uno de los bienes del patrimonio nacional ecuatoriano.

Una de las mejores maneras de reconocer al ecuador, es por la variedad inigualable de su patrimonio tanto tangibles como intangibles.

En la Declaración Universal de la UNESCO sobre la Diversidad Cultural del año 2001, se define el PCI como el “crisol de la diversidad cultural” y la base en la búsqueda de la identidad, necesaria para el desarrollo económico y social del país.

Ilustración 1.- Saberes Tradicionales del PCI



4. Cultura Popular

Al hablar sobre la cultura popular y según (Escalona Velázquez, 2012) enuncia que “la cultura popular tradicional constituye una dimensión que responde a las aspiraciones históricas de un pueblo en aras de la significación y preservación las identidades individuales y colectivas, tradiciones, normas, valores sociales, creencias y sobre todo el patrimonio, así como rasgos esenciales que presentan los sistemas culturales”.

Todo lo que se refiera a cultura popular, nos vamos a referir a la creación, desarrollo y conocimiento de las personas que han fundado esa comunidad, ellos son los que han preservado y han tratado de comunicar de generación en generación sobre las tradiciones, leyes, costumbres, ritos, leyendas, fiestas y sobre todo su identidad patrimonial, tanto a sus descendientes como a las personas que visitan esa comunidad.

4.1. Símbolo de identidad

En la cocina se conjuga el arte, los sentimientos, las historias y disciplinas de los sabores, olores, colores, figuras. Esos alimentos que al prepararlos debemos tener en cuenta su identidad y que la cocina se lleva todo el crédito, no solo en la diversidad cultural de los productos, también están los procesos, rituales y tradiciones que conlleva la realización de estos exquisitos platillos, generando una sorpresa, al recuerdo y a la memoria de las comunidades.

Algo muy importante al hablar de la cocina, es el tener respeto y consideración al lugar de donde se obtienen los productos alimenticios a transformar, que el platillo a presentar debe contener esa frescura, brillo y delicadeza al momento de degustar, que en ese platillo se vea plasmado la diversidad cultural de su pueblo o de sus bienes culturales, sus hermosos paisajes.

5. Cultura Gastronómica

La gastronomía abarca una gran cantidad de información acerca de estudios, técnicas, nuevas formas de innovación, y que según (Gutiérrez de Alva, 2012) en su obra la Historia de la Gastronomía nos enuncia que la Gastronomía es el estudio de la relación entre cultura y alimento, tomando en cuenta que si nos dedicamos a observar más de una simple presentación alimentaria, podemos descubrir que alrededor del alimento la gastronomía estudia varios componentes culturales tomando como eje central la comida.

Gutiérrez de Alva, nos hace referencia que a la gastronomía la vinculamos las Bellas Artes, como la danza, teatro, pintura, música, escultura, arquitectura, pero

también forman parte de ella las ciencias exactas y naturales como física, matemáticas, química, biología, agronomía. Y además encontramos las ciencias sociales como antropología, historia, letras, filosofía, sociología, ciencias sociales, ciencias naturales e incluso ciencias exactas alrededor del sistema alimenticio del ser humano.

Por lo tanto debemos tener muy en cuenta que la gastronomía a más de ser un arte, también es considerada una ciencia que ha ido evolucionando con el pasar de los años y nunca ha tenido que perder sus bases que la fundaron y estas son disciplina, esfuerzo, pasión y dedicación.

5.1. Saber y sentir la gastronomía Ecuatoriana

A lo que nos referimos con estas palabras, es que debemos utilizar los cinco sentidos a la hora de conocer y degustar la gastronomía del Ecuador, que cada platillo tiene su propia historia, producto y tradicional preparación.

Es así como cada rincón del Ecuador está rodeado de infinidad de preparaciones culinarias, cada una de estas preparaciones están presentes en cada fiesta popular o familiar, presentes en cada fiesta religiosa y presentes en el diario vivir de la gente y sabiendo que han pasado de generación en generación y formándose como uno de los patrimonios intangibles del Ecuador.

Muchos turistas visitan el Ecuador y se quedan maravillados por la infinidad de paisajes, bienes culturales, gastronomía, fiestas, tradiciones y sobre todo quedan impactados por su el trato amable de su gente.

“Los productos se convierten en signos complejos que interrelacionan color, sabor, olor, textura y hasta sonido y que como tales signos contienen significados específicos” (Estrella, 1997, pág. 36).

La gastronomía ecuatoriana fue evolucionando desde tiempos memorables, comenzando desde nuestros aborígenes hasta la conquista española, todo ese intercambio cultural del viejo continente hacia la nueva tierra conquistada genero una de las bases más ricas en lo referente a la preparación de esa culinaria tradicional.

Según el estudio realizado por (Pazos Barrera, 2006) enuncia que “Los códigos, como signos, implican significantes y significados que conforman las memorias de los pueblos y que se transmiten de generación en generación”.

Es decir que los códigos decretados por Pazos en su obra; hacen referencia o distinción de códigos culinarios de sabores, colores y texturas de la cocina tradicional de tal manera estos códigos culinarios pertenecientes a la cocina podría permitirnos el abordaje de la cultura expresada en ella.

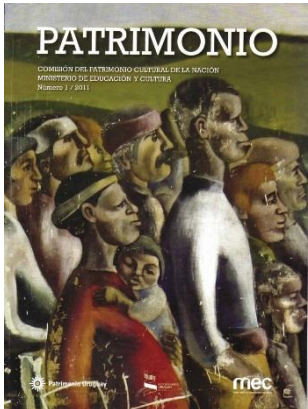
Es así como toda esa diversidad de atractivos turísticos que posee el Ecuador se ven reflejados en su gastronomía, toda esa frescura de los productos ya sean de sus ricas costas, la robustez de sus productos serranos y el delicado sabor de los productos del oriente, eso hace pensar que en el Ecuador hay mucha historia que contar acerca de técnicas, procesos y rituales de preparación de esos fascinantes platillos.


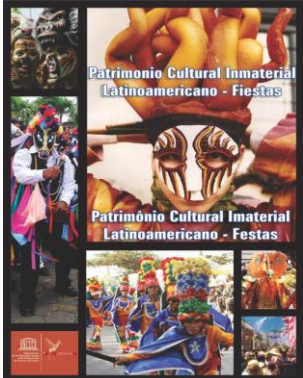
5.2. ¿De qué manera han dado a conocer su PCI los diferentes países al mundo?

Cada país iberoamericano y europeo se ha preocupado por mantener la investigación, el registro, documentación e identificación de sus bienes patrimoniales; son estos países que por los medio de comunicación ya sea por televisión, radio, periódicos, revistas o sitios web dan a conocer su patrimonio cultural intangible.

En la siguiente tabla se presentan varios ejemplares sobre el patrimonio cultural inmaterial de diferentes países

Tabla 2 (a).- Revistas Sobre Patrimonio Cultural Inmaterial en el Mundo

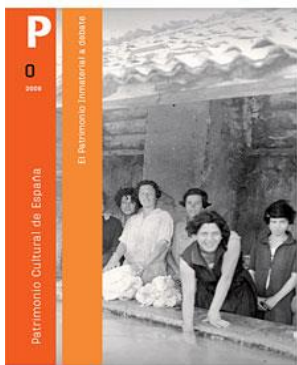
| | |
|---|---|
|  | <p>Revista Patrimonio, de Uruguay</p> <p>Página a página se repasa varias de las áreas de trabajo de la Comisión del Patrimonio Con la firma de personal y profesionales de sus departamentos se tocan diversos temas de Arqueología, Arquitectura o Patrimonio Industrial y repaso de diferentes autores y temas patrimoniales del Uruguay ya conocidos.</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
|  | <p>Revista Ministerio de Educación de Chile</p> <p>Nos hemos preocupado muy especialmente de acercar a los lectores a los temas de su patrimonio cotidiano, abarcando desde las calles y los barrios a los personajes de la historia. Hemos privilegiado una reflexión compartida desde distintas disciplinas y experiencias para entender lo patrimonial.</p> |
|  | <p>Podríamos proponer, osadamente, que los artículos que hemos reunido en el presente volumen pueden ser representativos de una tipología parcial de las festividades más extendidas en nuestros países: peregrinaciones a santuarios, celebración del carnaval, culto a los muertos, teatro indígena. Pero no pretendemos que así sea, pues se trata solamente, como dijimos, de algunos ejemplos de lo que podemos registrar y analizar como fiestas.</p> |

Fuente: Revista Patrimonio, de Uruguay, CRESPIAL, Revista Patrimonio Ministerio De Chile, Revista Patrimonio de España, Red Iberoamericana para el Uso Turístico Responsable de los Recursos Naturales

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 3 (b).- Revistas Sobre Patrimonio Cultural Inmaterial en el Mundo

| | |
|---|--|
|  | <p>La revista Patrimonio Cultural de España, que ve la luz con este número 0, pretende precisamente convertirse en el soporte necesario para que esta reflexión pueda llevarse a cabo. Una nueva revista que responde no solo a un nuevo concepto Patrimonial a nivel teórico, sino también a la materialización del mismo presente en el nuevo proyecto del centro promotor de dicha publicación, el Instituto del Patrimonio Cultural de España.</p> |
|---|--|

| | |
|---|---|
|  | <p>“Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural”. Esta edición surge en el ámbito de la Red Iberoamericana para el Uso Turístico Responsable de los Recursos Naturales (RITA). La red nace con el objetivo de establecer vínculos entre investigadores organizaciones de la sociedad civil e instituciones sociales, administrativas y de formación interesadas en incentivar la responsabilidad en la actividad turística.</p> |
|---|---|

Fuente: Revista Patrimonio, de Uruguay, CRESPIAL, Revista Patrimonio Ministerio De Chile, Revista Patrimonio de España, Red Iberoamericana para el Uso Turístico Responsable de los Recursos Naturales

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Debemos tener en cuenta que el diseño de estas revistas llevan cierto tiempo de investigación, de campo investigativo y que se debe tomar las debidas precauciones en no obviar ninguna cosas en lo referente al PCI.

El desarrollo, diseño y estructura de cada una de esas revistas se han ido trabajando con temas relacionados a la cultura popular de sus países, con sus bienes materiales e inmateriales.

Cada una de estas revistas deberá contener información de interés para las personas que habitan y visitan ese país: hablar acerca de su historia, cultura popular, productos autóctonos, gastronomía, artesanías, paisajes, arquitectura, personajes importantes y sobre todo las instituciones involucradas en la investigación sobre el rescate del patrimonio cultural de su país.

6. Revistas

Su finalidad es amenizar el ocio de los lectores, y entretener en algunos casos, dependiendo del tipo de revista.

En la actualidad se conocen muchos tipos de revistas, las cuales sirven a audiencias diversas desde infantiles hasta adultas. Entre los tipos de revistas se señalan las especializadas en algún tema en particular: cristianas, juveniles, para niños, para segmentos, o especializadas en cocina, deportes, o algún otro tema de interés, como lo son las revistas culturales, políticas, científicas o literarias.

6.1. Las revistas se clasifican en:

- Informativas.
- De entretenimiento.
- De apoyo.
- Científicas.
- De "Fama" que son puras verdades de la vida cotidiana.

6.2. Dependiendo del diseño

- Cabeza: nombre de la revista
- Foto principal: La imagen del artículo principal
- Contenidos: los cuadros de texto o de imagen que utilice para mostrar el contenido en la portada
- Pie: Alguna información extra que proporciones del artículo principal o de alguna otra noticia que no figure dentro de lo interesante de tu contenido y que lo coloques debajo del cierre
- Cierre: El contenido del artículo principal si es que lo pones y el código de barras que va al frente de lado inferior izquierdo y el precio y las restricciones de tu revista.

7. Un Ecuador culinario es posible

Para el destacado chef Carlos Gallardo el Ecuador ha iniciado ya un trayecto de investigación y la construcción de una base de textos que proclaman y desarrollan la identidad de un pueblo desde hace algunos años. Solo un esfuerzo continuo y con una estrategia sostenida, podremos llegar a destacar nuestra cocina.

Para Gallardo el propósito de las investigaciones es lograr posicionar al Ecuador como un destino turístico gastronómico, mediante el análisis científico antropológico, patrimonial, cultural y nutricional de los diferentes platos

tradicionales del país. Los diferentes estudios tendrán un fuerte impacto tanto en el sector del turístico, como en las cadenas productivas de sectores agrícolas, acuícolas, avícolas y ganaderos, entre los más destacados.

7.1. La gastronomía de la sierra ecuatoriana

El Ecuador se ha presentado tal y como es, con sus paisajes, su arquitectura, su gente, su gastronomía y sobre todo su diversidad cultural.

Todo el Ecuador presenta una infinidad de platos gastronómicos que se distribuyen de forma significativa en la frescura de los productos de la costa, en la abundante riqueza de los productos de la sierra y la delicadeza de los sabores del oriente.

Nos enfocaremos en una de las regiones características del Ecuador, La Región Interandina del Ecuador es una de las cuatro regiones naturales de dicho país. Comúnmente conocido como Sierra. Tiene sus orígenes en las culturas Incaicas y pre-incaicas que fueron enfrentadas en su tiempo con la conquista española. La serranía ecuatoriana se extiende por los Andes que atraviesan de norte a sur al Ecuador. Está conformada por las provincias Pichincha, Carchi, Tungurahua, Chimborazo, Cañar, Azuay, Loja, Imbabura, Bolívar y Cotopaxi. (Armijos, 2013)

8. Carchi

“Hablar de la Provincia del Carchi, es conocer la magia de la gente, donde usted encontrará la solidaridad, la amistad y por sobre todas las cosas, la bondad de un pueblo, que nació del pueblo Pasto. En el Carchi empieza y termina la Patria Ecuatoriana, es la puerta de entrada para el Turismo y el Comercio.” (Gobierno autónomo descentralizado de la provincia del carchi, 2015). Carchi una Provincia rica en historia, costumbres y tradiciones, que ha sido bendecida como un tapiz de tejido de finos y hermosos colores, al caminar sobre sus campos usted descubrirá una frágil belleza que acaricia suavemente el paisaje andino. (Guerrón, 2015)

8.1. Cantón Espejo

Tabla 4.- Información Cantonal

| Tabla 11. Información Cantonal | | |
|--------------------------------|--|--|
| Cabecera Cantonal | El Ángel |   |
| Parroquias | El Ángel, 27 de Septiembre, La Libertad, San Isidro, El Goaltal. | |
| No. de Habitantes | 13.551 Habitantes | |
| Grupos étnicos | Mestizo | |
| Idiomas | Español | |
| Ubicación | Noroccidente de la provincia del Carchi | |
| Superficie | 544.2 Km2 | |
| Clima | Desde frío andino 10º-15º C. hasta semi-tropical 26ºC | |
| Altitud | Desde 1.060 a 4000 m.s.n.m | |
| Zonas de vida | Páramo pluvial sub-alpino 4.800-3.800 m.s.n.m. Bosque húmedo montano alto y bajo 3.800-1.500 m.s.n.m. Bosque muy húmedo pre-montano 1.500-900 m.s.n.m. | |

Fuente: (Gobierno autónomo descentralizado de la provincia del carchi, 2015)

Elaborado: (Armas Martín, 2015)

Ubicado a 60 Km., a una hora y media al norte de Ibarra, geográficamente se encuentra en el centro de la provincia del Carchi, una zona privilegiada por la naturaleza, tierra de contrastes geográficos, bellos parajes y una rica herencia cultural que forman una comunidad con enormes posibilidades de cara al futuro. El Ángel cabecera cantonal rodeada de una belleza escénica natural única en el mundo, resaltada por la presencia de los “frailejones” que despiertan la curiosidad y el interés por conocer éste preciado lugar por su extenso y fascinante jardín de frailejones que se encuentran protegidos por la Reserva Ecológica El Ángel y custodiados por la imponente presencia del Majestuoso Cóndor Andino, símbolo representativo de nuestro escudo ecuatoriano, y muchas alternativas que harán de su visita una experiencia inolvidable.

8.2. RESEÑA HISTORICA

Los datos históricos importantes del Cantón Espejo se remontan a algunos miles de años como es el hallazgo que realizaron Verneau y Rivet en 1912, una punta de proyectil de obsidiana material cultural típico del periodo paleoindio, procedente de Chiltazón. Dentro del cuadro cronológico de la prehistoria de América y del Ecuador, se designa como etapa paleoindia al periodo más antiguo del poblador Americano, caracterizado por ser un habitante seminómada, cazador y recolector que posteriormente establecieron nuevas sociedades.

Dentro de lo que es el área de la ciudad de El Ángel se asentaron varias tribus como la de los Pastos y Tusas. Culturas de las fases: El Ángel 400-1.200 años D.C; Capulí 500 años D.C.; Piartal 750-1.250 D.C. Tuza 1.250-1.500 D.C. ricas en manifestaciones etnohistóricas encontradas a lo largo y ancho del Cantón Espejo, culturas clásicas que aportaron al desarrollo poli-clásico de las Tres Tolas, también recibió influencias de diferentes culturas del sur del país, así como variedad de estilos cerámicos y la utilización del cobre y oro Varias piezas de El Ángel se exhiben en importantes museos de América y el Mundo, pocas de ellas se encuentran en el museo Blas Ángel de la localidad.

El sustento humano de lo que hoy es el pueblo Angeleño “Blas Ángel” como fue bautizado por algún mercedario en la etapa de cristianización de los Tusas. Blas Ángel era un cacique que perpetuó su descendencia mucho tiempo en lo que hoy es El Ángel, razón más que suficiente para que en su memoria se le reconozca a la ciudad con su nombre.

Ilustración 2.- La Ciudad de El Ángel, capital del Cantón Espejo



Fuente: (Diario la Hora, 2013)

Ilustración 3.- División parroquial del Cantón Espejo



Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos 2009







Ilustración 4.- Colash turístico del Cantón Espejo



Fuente: GAD Municipio del Cantón Espejo
Elaborado: (Armas Martín, 2015)

Son estas cuatro parroquias, las que contienen una diversificada riqueza en historias, leyendas, costumbres, tradiciones, fiestas, ritos culturales, arquitectura turística y gastronómica tradicional.

Tabla 5 (a).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo

| Gráfico | Detalle | Gráfico | Detalle |
|---|--|---|--|
|  | <p>Cerro Chiltazon Con una altitud de 3.967 m.s.n.m. Sus partes altas están pobladas de frailejones y paja, sitio de importancia histórica, además constituye el habitat natural de los cóndores y en sus páramos existe la presencia de venados, lobos, conejos, entre otros.</p> |  | <p>Colina Bellavista Se encuentra a una altitud de 3.396m.s.n.m. En su parte superior encontramos el “Volcán Azufra”, por lo que hasta hoy se encuentran residuos de azufre, el mismo que los pobladores en tiempos anteriores organizaban mingas para su limpieza.</p> |
|  | <p>Cerro Crespo Lleva éste nombre por la formación de accidentes geográficos redondeados, tiene una altitud de 3.965 m.s.n.m., cuenta con una vegetación propia de páramo, con pequeñas manchas de bosques permanentes y al pie encontramos dos hermosas lagunas del mismo nombre.</p> |  | <p>Escalinata y Mirador Turístico Cruz de Mayo Ubicadas en la parte Nor-este de la ciudad del Ángel.</p> |
|  | <p>Cerro Iguán Con una altura de 3.819 m.s.n.m. Es un cerro de forma redonda que permite fácilmente el acceso a su cima, desde allí se admira con gran esplendor los paisajes que ofrecen las montañas de los andes del norte del Ecuador.</p> |  | <p>Lagunas Del Voladero Situadas a 17 Km. De la ciudad de El Ángel a una altitud de 3.850 m., se encuentran dentro de la Reserva Ecológica El Ángel. Los contornos están poblados de un jardín de frailejones casi en su totalidad y en sus aguas se puede practicar la pesca deportiva de la trucha arcoíris.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)


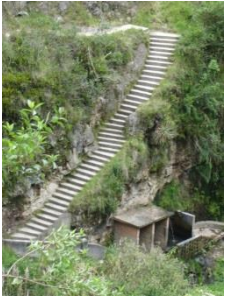


Tabla 6 (b).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo

| | | | |
|--|---|--|---|
|  | <p>Laguna de Rasococha Ubicada a 35 Km. De la ciudad de El Ángel por la vía a Morán, rodeada de miradores naturales, caminos de importancia histórica, es el hábitat de especies como el oso de anteojos, venados, y el fascinante cóndor andino. Esta laguna es muy profunda y es utilizada para el cultivo de truchas con excelentes resultados.</p> |  | <p>Bosque de Polylepis Ubicado a 17 Km. de El Ángel, también forma parte de la Reserva Ecológica El Ángel, es un remanente de bosque muy antiguo poblado por la especie de árboles comúnmente llamados, árbol de papel por su corteza de múltiples capas y actualmente se lo conoce con su nombre científico "Polylepis Incana".</p> |
|  | <p>Bosque Protector Golondrinas (Parroquia El Goaltal) Es un bosque de transición, ubicado en la parte occidental del Cantón Espejo, con una altitud de 2.200m.s.n.m. Existen más de 20.000 especies de plantas y 700 especies de aves, es un bosque tropical que va desde las orillas de quebradas y ríos hasta las partes altas del Cerro Golondrinas,</p> |  | <p>Cascada La Merced A 3 Km. de Gualchán, con una caída de agua de 30m de alto, aquí se puede practicar deportes de aventura, por su ubicación se convierte en un espléndido mirador.</p> |
|  | <p>Cascada El Pailón Ubicada a menos de 1 Km. de la ciudad de El Ángel, se encuentra enclavada en las corrientes del río Tuscaza, un atractivo escondido por su ubicación su nombre se debe a la caída de agua que forma una especie de paila que nos brinda un escenario encantador.</p> |  | <p>Balneario Chabayán Ubicado a pocos minutos de El Ángel por la vía al voladero, fuente de aguas con alto poder medicinal, lugar visitado por varias generaciones desde hace mucho tiempo especialmente en el feriado de carnaval.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)





Tabla 7 (c).- Patrimonio Natural del Cantón Espejo

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | <p>Túnel de las fuerzas vivas En éste lugar se obstaculizaba al ejército del gobierno de Velasco Ibarra el paso por ésta ciudad, haciéndose eco del descontento popular en rechazo a la mencionada tasa de los dos sures. Luego de innumerables disparos, el ejército logró atravesar la ciudad rumbo a Tulcán. “Con el Carchi no se juega”.</p> |  | <p>Baños Puente Ayora Localizados junto Al puente del mismo nombre, llamado así en honor al presidente en ese entonces Dr. Isidro Ayora, construido de piedra y cal éstas refrescantes aguas cristalinas son utilizadas por la población desde tiempos pasados atribuyéndole poderes terapéuticos, la vía es asfaltada por lo que la ciudadanía aprovecha para el ejercicio físico ya que se encuentran a dos Km. de El Ángel.</p> |
|  | <p>Baños de Chilcapamba A tan solo 1Km. de distancia de El Ángel luego de una corta caminata, a la orilla del río tuscuaza se encuentran unas magníficas aguas termales que reposan en una pequeña piscina circular natural, con una temperatura de 40°C, donde se puede disfrutar de éstas aguas y su entorno natural.</p> |  | <p>Balneario La Calera (aguas termales) Ubicada a una distancia de 7 Km. de El Ángel, es un lugar con una infraestructura adecuada para la recreación, descanso, y el deporte. Está compuesta por brotes de aguas subterráneas termales y minerales con temperaturas que alcanzan los 22°C y cuentan con altas propiedades curativas.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 8.- Patrimonio arquitectónico del Cantón Espejo

| | | | |
|--|---|--|---|
|  | <p>Iglesia Matriz de El Ángel Construida en el año de 1.926 de influencia gótica en su interior y exterior, en la parte externa tiene tres arcos dos laterales y un central sus torres laterales son doble cuerpo. En el centro se encuentra la imagen del Arcángel San Miguel, por lo que la iglesia lleva su nombre, en su fachada se resalta un frontispicio construido en piedra y cal, en su interior el altar mayor tiene acabados de pan de oro y retablos antiguos hechos en madera, más altares y cuadros de importancia artística e histórica, que la convierten en un atractivo llamativo para los visitantes.</p> |  | <p>Iglesia de San Isidro Iglesia de estilo gótico con su frontispicio de piedra, en su interior se guarda la imagen de San Isidro Labrador de un gran valor artístico. La construcción se empezó en el año de 1.935.</p> |
|  | <p>Hacienda El Ishpingo Se encuentra al sur de la ciudad de El Ángel. Perteneció a diferentes propietarios del siglo XVII, en 1.900 fue propiedad del distinguido filántropo José Benigno Grijalva, la nueva edificación de estilo ecléctico data del año de 1.940. En ésta hacienda pernoctaron, por algunas ocasiones, los presidentes de la república José María Velasco Ibarra, Camilo Ponce Enríquez, Galo Plaza.</p> |  | <p>Hacienda La Rinconada Ubicada a 7 Km. de El Ángel. Perteneció al edecán de Simón Bolívar, Coronel Teodoro Gómez de la Torre. En esa hacienda se refugiaron sacerdotes que lucharon por la independencia americana.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 9.- Patrimonio Arqueológico del Cantón Espejo

| | |
|--|---|
|  | <p>Las Tres Tolas Están situadas al sur occidente de la ciudad de El Ángel, a una altura de 2.975m.s.n.m. Una cantidad de piezas arqueológicas encontradas en éste sitio dan fe de las habilidades y destrezas de éstos antepasados. Aquí floreció una cultura que logró importantes avances en el campo científico por los conocimientos en la combinación de metales. Dicha cultura perteneció al periodo de Desarrollo Regional, junto a éste lugar se levanta el monumento a la identidad del pueblo de Espejo y del Carchi se trata de una botijuela que refleja el pasado y el presente.</p> |
|  | <p>Museo Blas Ángel Lleva éste nombre en honor al Cacique Blas Ángel, en su interior se exhiben importantes piezas procedentes de: El Ángel, El Chaquilulo, Ingueza y Chiltazón. Cerámicas pertenecientes a las fases: Capulí, Tuza y Cuasmal. Que pertenecen a la Cultura Los Pastos-Fase El Ángel</p> |
|  | <p>La Piedra Pintada Se trata de una piedra granítica del Cerro Iguán, ubicada a pocos minutos de San Isidro e Ingueza, conserva rasgos de figuras humanas y animales del bosque tropical. Fue descrita por primera vez, en el atlas arqueológico en 1.892 por Gonzáles Suárez.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)


Tabla 10.- Manifestaciones Culturales del Cantón Espejo

| | |
|---|---|
|  | <p>Fiestas de Cantonización Las fiestas se celebran del 20 hasta los primeros días de Octubre, se organizan actividades culturales, religiosas, deportivas y científicas, existen números tradicionales como: La cacería del zorro (tradición desde 1.966), toros populares, rodeo criollo, desfiles, entre otros.</p> |
|  | <p>Fiestas de la Virgen del Carmen Esta festividad se celebra en la Parroquia La Libertad el 16 de julio. Los Priostes son los Chóferes profesionales de esta jurisdicción. En la programación se incluyen números deportivos, culturales, religiosos. Especialmente el festival de la canción, la corrida de toros populares, la quema de la chamiza, quema del castillo etc.</p> |
|  | <p>Fiestas de San Isidro En honor al patrono San Isidro que se efectúan el 15 de Mayo. Son fiestas que se caracterizan por la programación como la peregrinación, las vísperas en honor al patrono, además incluye números tradicionales, típicos de la zona.</p> |
|  | <p>Fiestas de San Pedro Es la fiesta religiosa más importante de El Ángel. Empieza el 29 de junio con números tradicionales como "el tire" y la "quema de la chamiza", palo encebado, las vísperas en honor a la imagen, quema del Castillo, juegos pirotécnicos, quema de petardos. La programación es acompañada por la banda de músicos.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 11.- Artesanías del Cantón Espejo

| | |
|--|--|
|  | <p>Tejidos de Lana Las mujeres del Cantón se dedican a la confección de sacos de lana de borrego, donde imprimen toda su creatividad al realizar figuras de las culturas precolombinas y especies naturales como el frailejón y animales.</p> |
|  | <p>Artesanías en Paja de Paramo Son artesanías elaboradas a mano con paja natural (stipa ichu) por grupos de mujeres del cantón que habitan en la zona de amortiguamiento de la reserva ecológica El Ángel.</p> |
|  | <p>Artesanías en masa pan Son artesanías donde las mujeres carchenses ponen toda su habilidad para formar figuras como estos personajes con su vestimenta típica del carchi y son utilizadas como adornos decorativos.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)






Tabla 12.- Gastronomía del Cantón Espejo

| | |
|---|---|
|  | <p>Cuy asado con papas Es un plato típico del Cantón, muy deleitado en los compromisos sociales, familiares y tradicionales en la minga.</p> |
|  | <p>Papas con cuero de chancho Papas con cuero de chancho, queso amasado y ají, es un plato preferido por propios y extraños, se los sirven especialmente en las horas de la tarde y se lo encuentra en el parque central de la ciudad de El Ángel.</p> |
|  | <p>Trucha a la plancha Es otro plato típico de la zona que se lo sirve con papas y arroz, las truchas provienen de las lagunas ubicadas en la zona del páramo.</p> |
|  | <p>Arroz de cebada Esté plato que consiste en una sopa muy especial por el proceso tradicional para su elaboración, se lo sirve especialmente con lomo de cerdo.</p> |
|  | <p>Tapadas de papa Consiste en las tortillas hechas a base de harina de trigo, papa y queso, asadas en tiesto de barro.</p> |

Fuente: Guía turística del Cantón Espejo Municipio GAD ESPEJO

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 13.- Principales cultivos y productos

| | Cultivos | Nombre Científico |
|---|----------------|-----------------------------|
|  | Plátano | <i>Musa sapientum</i> |
|  | Naranjilla | <i>Solanum quitoense</i> |
|  | Piña | <i>Ananas comosus</i> |
|  | Papa | <i>Solanum tuberosum</i> |
|  | Cebada | <i>Hordeum vulgare</i> |
|  | Arveja | <i>Pisum sativum</i> |
|  | Haba | <i>Vicia faba</i> |
|  | Maíz | <i>Zea mays</i> |
|  | Oca | <i>Oxalis tuberosa</i> |
|  | Trigo | <i>Triticum aestivum</i> |
|  | Fréjol | <i>Phaseolus vulgaris</i> |
|  | Col | <i>Brassica oleracea</i> |
|  | Tomate riñón | <i>Solanum lycopersicum</i> |
|  | Cebolla blanca | <i>Allium cepa</i> |
|  | Lechuga | <i>Lactuca sativa</i> |
|  | Yuca | <i>Manihot esculenta</i> |

Fuente: GAD ESPEJO/Dirección de Gestión Ambiental y Desarrollo Económico Local.

Tabla 14.- Planes de desarrollo del Cantón Espejo

| Componente | Problemas | Elementos comunes | Potencialidades | Elementos comunes | Objetivos Estratégicos | Indicadores | Metas |
|----------------|--|---|---|--|--|---|--|
| Socio Cultural | Déficit Histórico de Patrimonio Cultural | Problemas sociales sin atención adecuada, servicios de salud, educación y transporte deficientes, migración de la población por educación y trabajo y afluencia de la población Colombiana hacia el cantón. | Existencia de bienes patrimoniales tangibles e intangibles. | Patrimonio tangible e intangible; presencia de organizaciones legalmente establecidas y registradas; presencia del consejo de protección de derechos | Promover el acceso de la población a servicios de educación, salud nutrición, desarrollo social, transporte y seguridad ciudadana de calidad, fomentando el rescate de la memoria ancestral, el desarrollo humano y fortaleciendo el sistema socio organizativo. | Número. de bienes culturales tangibles y no tangibles publicados y difundidos | Inventariar el 40% del patrimonio tangible e intangible registrado en el cantón hasta el 2019. |

Fuente: GAD ESPEJO/Dirección de Gestión Ambiental y Desarrollo Económico Local.

Tabla 15 (a).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral.

| Cantón | Tipo de Patrimonio tangible | Localización | Tipo de Patrimonio intangible | Localización |
|---------------|---|---------------------------------------|--|---------------------|
| Espejo | 16 Bienes Muebles 33 Bienes Muebles 17 Bienes Muebles | San Isidro El Ángel La Libertad | Carnaval del frailejón Semana Santa Pase del Niño Diciembre Artesano de Adobes y Tejas-Herrero- | 27 De Septiembre, |
| Arqueológico | Las Tres Tolas Chabayán Quebrada Oscura Atalquer Chaquilulo Ishpingo Loma del sol San Antonio de Chabayán La Esperanza El Consuelo Bellavista | San Isidro | Cacería del Venado Historia de Colonización Fiesta San Vicente Ferrer. | El Goaltal |
| | La Chirchula Santiago El Carnero Loma de Guano Ingueza Guananguicho Mortiñal Chiltazón El Colorado. | 27 de septiembre | Leyendas- Cacería Del Zorro Historia de Conservadores y Liberales. Artesanía de Sombreros de Paño Nabos con Papas Bonsái de Especies Nativas. Fiesta de San Pedro 29 de junio Juego de Pelota Nacional. 15 de mayo Virgen del Carmen. | El Ángel |

Fuente: Conversatorio con funcionarios Municipio GAD ESPEJO 2014

Elaborado: Casa de la Cultura GAD ESPEJO 2014

Tabla 16 (b).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral.

| | | | | |
|-------------------------|--|-------------|---|--------------|
| Bienes patrimoniales | Estatua de Eugenio Espejo, Escultura en verde parque La Libertad, de la Fauna, Parque 10 de Agosto. En San Isidro parque La Concordia, parque de San Isidro, Escultura del Parque La Libertad, Arquitectura de la piscina Municipal, Espacios verdes y esculturas Mirador Bellavista, Baños del Cacique. | El Ángel | Leyenda Jerónimo Tudpué. Monumento al Milenio, Monumento a la Identidad Avenida Espejo. | La Libertad. |
| Tradiciones gastronomía | Quema Chamarasca, Castillo Juegos Pirotécnicos. Pregón de Fiestas Toros de Pueblo Día Chacarrero, Cacería del Zorro. | La Libertad | Los platos típicos: papas con cuy, hornado, morocho con leche, humitas, dulce de zambo, caldo de gallina criolla, arroz de cebada, papas azadas, ocas endulzadas con leche, dulce de Chigualcán | El Ángel |
| | | | Fiesta Patronal de San Isidro Fiesta del Niño Caprichoso. Huertos Domésticos Fiesta del Trigo. Piedra Pintada | San Isidro |

Fuente: Conversatorio con funcionarios Municipio GAD ESPEJO 2014

Elaborado: Casa de la Cultura GAD ESPEJO 2014

Tabla 17 (c).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral.

| | | | | |
|--|---|-------------|--|------------|
| Artes del espectáculo | Lienzos de los maestros Rafael Trova, Ángel M. Pozo, M. Castillo R. César Villacres. San Isidro Museo Arqueológico Municipal El Ángel. | El Ángel | Costumbres: Mingas, chuleras, elaboración del pan en horno de leña, cocinar en tupa de leña, festejar a los santos. Formas de Expresión Artística del grupo de danza. | El Ángel |
| Usos sociales, rituales y actos festivos | Fiesta Patronal de San Francisco 04 de octubre. La Comuna Indígena Pasto la Libertad, (Paseo del Chagra Concurso del Lazo, 16 de Julio Fiestas Virgen del Carmen patrona de los choferes Vísperas. | La Libertad | Los trajes típicos, la Mujer con sombrero de paño negro, blusa de colores fuertes y falda de elástico, amplia y color negra, sandalia de caucho, pañolón (chal), trenzas con cintas de colores, que va acorde con su blusa, el hombre: Pantalón oscuro, camisa blanca, el chaleco del mismo color del pantalón, sombrero negro de paño, alpargates de cabuya | San Isidro |

Fuente: Conversatorio con funcionarios Municipio GAD ESPEJO 2014

Elaborado: Casa de la Cultura GAD ESPEJO 2014

Tabla 18 (d).- Patrimonio cultural y conocimiento ancestral.

| | | | | |
|---|---|-------------|--|-------------|
| Conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo | Reservas Naturales | Espejo | Cura del Espanto. Existen tradiciones, creencias, mitos (mal ojo, mal aire, fantasmas, almitas). | La Libertad |
| Técnicas artesanales tradicionales | El Tejido en el Telar. Las Dulzainas- Las Parteras- Artesanías con Paja de Páramo- | La Libertad | | |

Fuente: Conversatorio con funcionarios Municipio GAD ESPEJO 2014

Elaborado: Casa de la Cultura GAD ESPEJO 2014

Son varias las manifestaciones culturales que tiene la zona, se caracteriza por las tradiciones familiares y populares que se visibilizan en las fiestas patronales, religiosas e institucionales, así como también en las fechas clásicas que se conmemoran a nivel nacional.

La gastronomía y los trajes típicos son una muestra del mestizaje entre los pueblos indígenas y los grupos blanco, pero al detallar los platos tradicionales existentes, se los expuesto de una manera muy simplificada.

Los bienes patrimoniales predominantes son los sitios arqueológicos que no han sido aprovechados ni reconocidos. Los bienes inmuebles arquitectónicos datan del año 1900, sin embargo quedan muy pocos todavía para su recuperación, dentro de estos se encuentran las iglesias. No existe un Plan de Manejo del Patrimonio, pero se cuenta con un inventario sobre patrimonio arqueológico, arquitectónico y de forma muy simple al gastronómico por lo tanto requiere su investigación, documentación y actualización.

IV. MARCO LEGAL

1. ¿Quién o quienes están encargados de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial en el Ecuador?

Para el Ecuador el cuidar de su patrimonio inmaterial, fue muy importante al crear el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) por que se propuso el salvaguardar el patrimonio cultural, un claro ejemplo del Ecuador fue uno de los primero países en Latinoamérica en proclamar a su capital como símbolo de patrimonio cultural inmaterial.

Que el Patrimonio Cultural del Estado Ecuatoriano, su mantenimiento, su infraestructura y, en muchos casos, sus condiciones de seguridad se encuentran amenazados por diferentes factores ambientales y antrópicos, como el abandono, descuido y la falta de protección física, legal y de mecanismos de seguridad, poniéndolo en condiciones de riesgo y de desaparición, disminuyendo de esta manera la riqueza y diversidad de los bienes culturales del país. Situación que requiere ser enfrentada con respuestas inmediatas en los diferentes aspectos que garanticen su adecuada, conservación y protección.

Pero esto de proteger, salvaguardar, revalorizar, ha estado inculcándose muchos años atrás, comenzaremos enunciando a varias instituciones que han apoyado en el rescate del patrimonio cultural en el estado ecuatoriano.

El salvaguardar el patrimonio cultural de los países comienza en la UNESCO por la Convención para la Protección del Patrimonio Mundial Cultural y Natural de 1972, surge tras la necesidad de identificar parte de los bienes inestimables e irremplazables de las naciones. La pérdida de cualquiera de dichos bienes representaría una perdida invaluable para la humanidad entera.

Esto hace que todos los países se pongan a disposición de la UNESCO para salvaguardar de su patrimonio, el Ecuador tomo con gran acogida esta resolución mundial en la cual en el año de 1978 se crea el INPC.

Mediante Decreto No. 2600 de 9 de junio de 1978, publicado en el Registro Oficial No. 618 de 29 de los mismos mes y año, se creó el Instituto de Patrimonio Cultural con personería jurídica, adscrito a la Casa de la Cultura Ecuatoriana,

que reemplaza a la Dirección de Patrimonio Artístico y se financiará con los recursos que anualmente constarán en el Presupuesto del Gobierno Nacional, a través del Capítulo correspondiente al Ministerio de Educación y Cultura.

Art. 4.- El Instituto de Patrimonio Cultural, tendrá las siguientes funciones y atribuciones:

- a. Investigar, conservar, preservar, restaurar, exhibir y promocionar el Patrimonio Cultural en el Ecuador; así como regular de acuerdo a la Ley todas las actividades de esta naturaleza que se realicen en el País;
- b. Elaborar el inventario de todos los bienes que constituyen este patrimonio ya sean propiedad pública o privada;
- c. Efectuar investigaciones antropológicas y regular de acuerdo a la Ley estas actividades en el País;
- d. Velar por el correcto cumplimiento de la presente Ley; y,
- e. Las demás que le asigne la presente Ley y Reglamento.

Considerando que estas dos organizaciones en el año 2015 tanto el Instituto Nacional de Patrimonio de Ecuador (INPC) y la Unesco firmaron el 27 de marzo, en Quito, generaron un convenio para ejecutar, de forma inmediata, el Plan de Operaciones del Proyecto de Fortalecimiento de Capacidades para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial en el Ecuador así lo mite el (Telegrafo, 2015, pág. 10)

Comenzaremos diciendo que según la Constitución de la Republica de Ecuador aprobada en el año 2008, enuncia en su postulado 7 sobre el régimen del buen vivir en su capítulo segundo: Biodiversidad y recursos naturales, perteneciente a la sección tercera Patrimonio natural y ecosistemas en su artículo:

Art. 404.- El patrimonio natural del Ecuador único e invaluable comprende, entre otras, las formaciones físicas, biológicas y geológicas cuyo valor desde el punto de vista ambiental, científico, cultural o paisajístico exige su protección, conservación, recuperación y promoción. Su gestión se sujetará a los principios y garantías consagrados en la Constitución y se llevará a cabo de acuerdo al ordenamiento territorial y una zonificación ecológica, de acuerdo con la ley.

Podemos decir que otra de las instituciones encargadas en mantener y preservar el patrimonio cultural del Ecuador, es Plan Nacional del Buen Vivir.

La presente investigación está respaldada principalmente por el plan del buen vivir que enuncia es su objetivo 5 “El compromiso del Estado es promover políticas que aseguren las condiciones para la expresión igualitaria de la diversidad. La construcción de una identidad nacional en la diversidad requiere la constante circulación de los elementos simbólicos que nos representan: las memorias colectivas e individuales y el patrimonio cultural tangible e intangible”. (Desarrollo, 2013, págs. 181-191)

Según el Plan del Buen Vivir es garantizar una armonía comunitaria y que en uno de sus objetivos de interrelación y cooperación con el estado ecuatoriano es el “construir espacios de encuentro común y fortalecerla identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad”.

Al hablar sobre protección y salvaguardia del patrimonio ecuatoriano, el PNBV tiene Políticas y lineamientos estratégicos hacia este tema en particular.

5.2 Preservar, valorar, fomentar y resignificar las diversas memorias colectivas e individuales y democratizar su acceso y difusión

- a. Fomentar el dialogo de saberes entre la comunidad y la academia, en la investigación y documentación de la memoria social, el patrimonio cultural y los conocimientos diversos.
- b. Incentivar y difundir estudios y proyectos interdisciplinarios y transdisciplinarios sobre diversas culturas, identidades y patrimonios, con la finalidad de garantizar el legado a futuras generaciones.

Otra de las instituciones que ha generado un apoyo en revitalizar el patrimonio cultural en el ecuador es la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo y su Facultad de Salud Pública, a través de su Escuela de Gastronomía, ha venido promoviendo la formación de profesionales capaces de desarrollar competencias y en desarrollar y potenciar el turismo y las rutas gastronómicas como fuente de desarrollo de las ciudades y parroquias.

Todas estas institución están sumamente ligadas a la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial del ecuador, nosotros como personas que integramos un pueblo, una comunidad debemos aportar con grandes ideas para la protección de las mismas y que las investigaciones futuras tengan en cuenta que se han implantado las bases de una cultura irremplazable.

V. MARCO CONCEPTUAL

1. Típica

Según la Real Academia Española define la palabra típico como algo peculiar de un grupo, país, región, cultura o época.

En este caso, enunciaremos que la palabra típica en el área gastronómica nos hace referencia a algo común o reconocido de un lugar, por ejemplo algo típico del Ecuador es su delicioso hornado.

2. Tradicional

Al referirnos a algo tradicional, debemos tomar en cuenta que es algo que busca mantener lo existente o recuperar todo aquello que haya podido ser perdido ante el avance de la modernidad.

Y que según la Organización Mundial de la Salud (OMS) enuncia que lo tradicional es “el conjunto de conocimientos, aptitudes y prácticas basados en teorías, creencias y experiencias indígenas de las diferentes culturas” por lo tanto lo definimos como a algo que ha sobrevivido por muchos años.

3. Artesanal

Según como lo detalla el Diccionario Enciclopédico Ilustrado la palabra artesanal es un objeto que está hecho a mano con técnicas tradicionales; un trabajo manual que rescata tradiciones anteriores a la industrialización.

4. Pueblo

Para la Real Academia Española en su diccionario usual, denomina la palabra pueblo como una población de menor categoría de gente común y humilde de una población.

5. Rituales

Para los Estudios de Lingüística del Español Los rituales son prácticas sociales simbólicas que tienen por objeto recrear a la comunidad, reuniéndola en la celebración de un acontecimiento.

6. Identidad

Para hablar sobre identidad nos referiremos a algo muy simple y que en temas matemáticos la identidad es igualdad, entonces como estamos relacionando la identidad con lo cultural diremos que son las características propias de un grupo que permiten a los individuos identificarse y también diferenciarse del resto.

7. Ancestral

Para la Real Academia Española su definición es: “perteneciente o relativo a los antepasados”. Entendiendo por esto uno directo como padre o madre o un progenitor de un ancestro, abuelo, bisabuelo, etc. También se utiliza para referirse a un grupo de antepasados relacionados a un ascendiente directo como puede ser una familia, o etnia del cual desciende un grupo o un individuo.

8. Legado

Diremos que el legado, es más que algo espiritual o material, especialmente cultura, ideas o tradiciones, que se transmite a alguien por ejemplo enunciaremos al legado del Imperio romano ha marcado la cultura occidental.

9. Protección

Podemos decir que el protege es una acción de salvaguardar, cuidar, amparar, defender algo propio y que no lo queremos perder.

10. Intangible

Para la Real Academia Española lo intangible es aquella que no bebe y no puede tocarse.

Por lo tanto al hablar del patrimonio cultural intangible nos damos cuenta que no lo podemos perder, tocar y olvidar.

VI. PREGUNTAS CIENTÍFICAS

- A. ¿Cómo determinar los referentes teóricos que justifique la elaboración de un registro la cultura gastronómica?

- B. ¿Cuál es el instrumento apropiado para investigar la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón?

- C. ¿De qué manera se puede dar a conocer la cultura gastronómica del cantón Espejo?

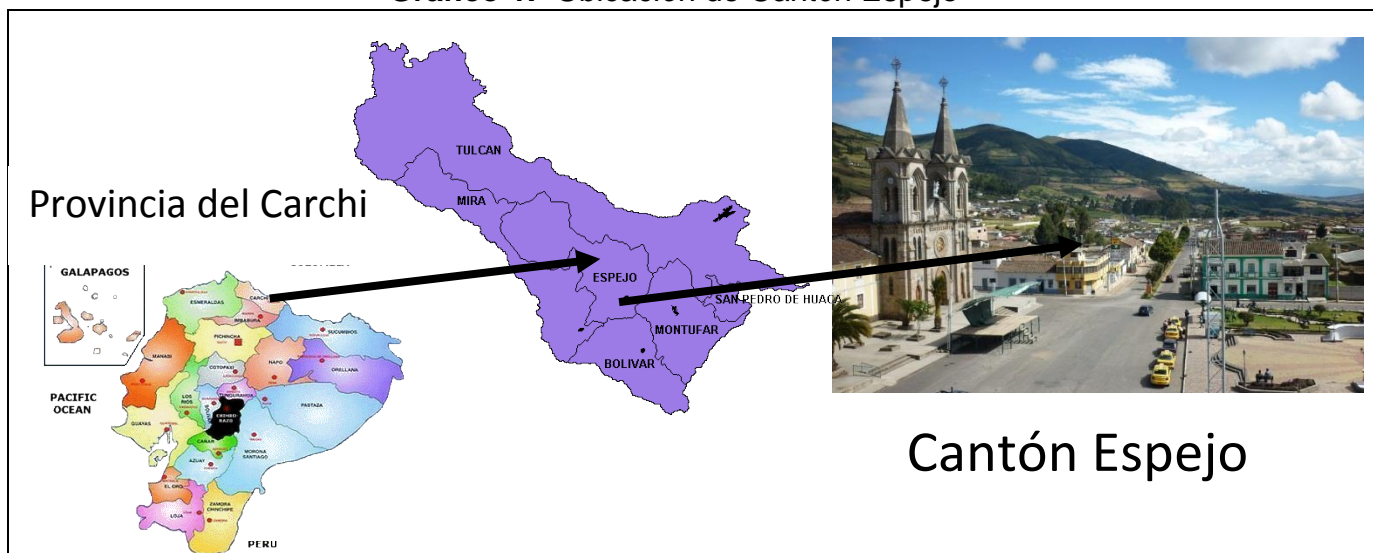
VII. METODOLOGÍA

A. LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACIÓN

El registro de la cultura gastronómica se lo realizó en el Cantón Espejo Provincia del Carchi, ubicado en la zona 1, norte del Ecuador, los límites de este Cantón son al norte con Tulcán, al sur con Bolívar al este con Mira y al oeste Montufar. Cuenta con una población cantonal de 13515 habitantes (6576 hombres y 6939 mujeres), de acuerdo con el último censo poblacional, su clima es muy variado desde cálido en la parroquia del Gualtal hasta el páramo de la parroquia de la libertad con una diversidad de fauna y flora.

La presente investigación tuvo una duración de 6 meses en la cual se indagó cuáles fueron los productos alimenticios propios para las preparaciones gastronómicas típicas y tradicionales correlacionando con las tradiciones, creencias, ritos, fiestas, leyendas, sitios turísticos existentes en el cantón espejo; toda esta información ayudó a realizar un registro cultural gastronómico de dicho cantón.

Gráfico 1.- Ubicación de Cantón Espejo



Fuente: GAD Municipal del Cantón Espejo
Elaborado: (Armas Martin, 2015)

B. VARIABLES

1. Identificación

Variable Independiente

- Registro de la Cultura gastronómica del cantón Espejo

Variable Dependiente

- Patrimonio cultural inmaterial

2. Definición

- Registro de la Cultura gastronómica

Registrar es la acción que se refiere a almacenar algo o a dejar constancia de ello en algún tipo de documento. Es un reconocimiento de una determinada situación que se considera de relevancia, con la finalidad de que exista un conocimiento al respecto para un control. Y como la gastronomía es considerada un arte, también como una ciencia y a tomando muchos años en perfeccionarla, por lo tanto necesitaremos mantenerla a lo largo de la historia mediante documentos, fichas, registros que avalen su importancia.

- Patrimonio cultural inmaterial

Por ello la UNESCO, en el año 2010, define al PCI como aquel que está relacionado con los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

3. Operacionalización

Tabla 19 (a).- Operacionalización de variables

| Variable | Categoría | Indicador |
|--------------------------------|-------------------|--|
| Patrimonio cultural inmaterial | Cultura popular | Finados del 2 de Noviembre Procesión de Semana Santa Paseo del Divino Niño Cacería del Zorro Quema de Castillos Concurso de Años Viejos fin de año Cantonización Virgen del Carmen parroquia La Libertad San Isidro Labrador parroquia San Isidro San Pedro parroquia El Ángel San Juan parroquia El Ángel El Carnaval del Frailejón Religiosa de La Dolorosa San Vicente parroquia La Libertad Fiestas de las diferentes Parroquias |
| | Sitios turísticos | Museo Blas Ángel Iglesia de San Isidro Mirador Cruz de Mayo Iglesia Matriz El Ángel Baños del Puente Ayora Reserva Ecológica El Ángel Cascadas en la parroquia El Goaltal |
| | Alimentos | Papa Haba Maíz Nabo Chochos Yuca Cuy Conejo Vacas Sal Ajo Manteca de cerdo Perejil Hoja de naranja Canela Ají Comino Achiote Aceite Harina de trigo Harina de maíz Panela |

Elaborado por: (Armas Martin, 2015)

Tabla 20 (b).- Operacionalización de variables

| | | |
|-------------------------------------|----------------------------|--|
| | Utensilios | Hornos de leña Cucharas de palo Bateas Pilches Vasijas Molinos Piedras |
| | Técnicas gastronómicas | Ancestrales Modernas Mixtas |
| | Gastronomía | Sopa de arrancados Sopa chorreada Mote de Trigo Caldo de Gallina Runa Papas con cuy Fritada Vicundos Enmantecados Pan de maíz Pan de cuajada Champús Hervido de Sunfo Canelazo |
| Registro de la Cultura gastronómica | 1. Datos de localización | Provincia Cantón Parroquia Localidad Coordenadas |
| | 2. Fotografía referencial | Descripción de la fotografía |
| | 3. Datos de identificación | Denominación Otras denominaciones Grupo social Lengua Sub-ámbito Detalle del Sub-ámbito |
| | 4. Descripción | Periodicidad <ul style="list-style-type: none"> • Anual • Continua • Ocasional • Otro |
| | 5. Portadores | Nombre Edad Localidad |
| | 6. Valoración | Importancia Sensibilidad al cambio |

Elaborado por: (Armas Martin, 2015)

Tabla 21 (c).- Operacionalización de variables

| | | |
|--|---------------------------|---|
| | 7. Interlocutor | Apellidos y nombres Dirección Teléfono Sexo Edad |
| | 8. Elementos Relacionados | Ámbito Sub-ámbito Detalle del sub-ámbito Código Nombre del elemento |
| | 9. Anexos | Textos Fotografías Videos Audio |
| | 10. Observaciones | Notas |
| | 11. Datos de control | Entidad investigadora Inventariado por Fecha de inventario Revisado por Fecha de revisión Aprobado por Fecha aprobación Registro fotográfico |

Elaborado por: (Armas Martin, 2015)

C. TIPO Y DISEÑO

1. Tipo de investigación

Investigación Exploratoria

“Los estudios exploratorios se efectúan, normalmente, cuando el objetivo es examinar un tema o un problema de investigación poco estudiado o que no ha sido abordado antes” (Narváez, 2009, pág. 180)

“El objetivo de la investigación exploratoria es captar una perspectiva general del problema”. (Namakforoosh, 2005, págs. 89-90)

Tomando en cuenta el concepto de los autores se puede decir que se utilizó la investigación exploratoria de acuerdo a que se recopilara, buscara, e indagara datos históricos culinarios que han estado olvidado por los habitantes del cantón espejo.

Investigación Descriptiva

“Los estudios descriptivos buscan especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Miden o evalúan diferentes aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar”. (Narváez, 2009, pág. 180)

Investigación de Campo

“La investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados o de la realidad donde ocurren los hechos” (Arias F. G., 2006, págs. 31-33)

Se utilizó la investigación descriptiva por medio de investigaciones de campo, para nuestra población involucrada en los temas de la cultura gastronómica.

Se utilizó métodos válidos para la recopilación de información con un esquema de procesos ordenados.

Tipo de corte transversal

La investigación es de corte transversal, ya que se realizara en un solo periodo de tiempo.

2. Diseño de investigación

Diseño no experimental

“La investigación no experimental no establecen, ni pueden probar, relaciones causales entre variables”. (Salkind, 1999, pág. 10)

“Lo que se hace en una investigación no experimental es observar fenómenos tal y como se dan en su contexto natural, para después analizarlos”. (Toro Jaramillo & Parra Ramirez, 2006, pág. 158)

Como es una investigación no experimental, nos hemos enfocando en observar el problema como tal, aplicando los instrumentos necesarios generando esa información, analizándola y presentando una solución.

3. Método y técnica de investigación

3.1 Método teórico

El trabajo científico siempre implica el compromiso entre teoría y experiencia, ya que ningún acto empírico del investigador está libre de ideas preconcebidas, aunque toda idea científica debe ser comprobada y demostrada.

- Técnica Inductivo, deductivo
- Análisis y síntesis

3.2. Método estadístico

- Estadístico Descriptivo

“Como proceso de obtención, representación, simplificación, análisis, interpretación y proyección de las características, variables o valores numéricos de un estudio o de un proyecto de investigación para una mejor comprensión de la realidad y una optimización en la toma de decisiones”. (Tomas, 2014, págs. 4-5)

Se aplicara el cálculo porcentual para el procesamiento de la información relacionada con la aplicación del instrumento.

3.3. Método empírico

Los métodos empíricos son el hecho, la observación, la medición y el experimento.

Realizando el análisis de resultados de cada una de las preguntas planteadas en la encuesta, entrevistas para estudiarlas en su totalidad.

a). Encuesta

La encuesta se puede definir como una técnica primaria de obtención de información sobre la base de un conjunto objetivo, coherente y articulado de preguntas, que garantiza que la información proporcionada por una muestra pueda ser analizada mediante métodos cuantitativos y los resultados sean extrapolables con determinados errores y confianzas a una población. Las encuestas pueden ser personales y no personales. (Abascal & Grande, 2005, págs. 14-20)

b). Entrevista

La entrevista es un intercambio verbal, que nos ayuda a reunir datos durante un encuentro, de carácter privado y cordial, donde una persona se dirige a otra y cuenta su historia, da su versión de los hechos y responde a preguntas relacionadas con un problema específico. (Acevedo Ibáñez & Lopez Martín, 1986, pág. 10)

- Teóricos lógico histórico
- Lógico abstracto
- Lógico inductivo

4. Elementos de investigación

Elemento cuantitativo

“La investigación cuantitativa, su interés pasa por documentar los hechos objetivos de la realidad tangible y material, por medio del método científico” (Zapata, 2005, págs. 116-117).

D. POBLACIÓN Y MUESTRA

La investigación fue llevada a cabo en las diferentes parroquias del Cantón Espejo, Provincia del Carchi; aplicando los instrumentos debidamente diseñados para los adultos mayores comprendidos entre los 65 años en adelante, los mismos que son 1529 personas distribuidas en las parroquias rurales y urbana que residen en el Cantón, de acuerdo con el último censo poblacional y vivienda de noviembre 2010; en este grupo poblacional están incluidos 344 personas adultas mayores llamadas Taitas y Mamas repartidas en las diferentes parroquias del cantón.

Las Taitas y Mamas según (Arias P. G., 1993, págs. 99-100) tienen la importancia simbólica y muy profunda de enseñar los referentes éticos, morales y culturales que regulan la actitud de hijos, nietos y bisnietos durante su desarrollo vital, las características de estos personajes son los más longevos de su tribu, pueblo o comunidad, los más sabios concejeros y son las que enuncian todos los saberes y desdichas de su lugar de nacimientos.

Tabla 22.- Población Muestral de adultos mayores en las parroquias del Cantón Espejo

| Estratos | Hombres | Mujeres | Total |
|-----------------|----------------|----------------|--------------|
| El Ángel | 218 | 294 | 512 |
| El Goaltal | 31 | 23 | 54 |
| La Libertad | 134 | 159 | 293 |
| San Isidro | 144 | 182 | 326 |
| Taitas y Mamás | 194 | 150 | 344 |
| TOTAL | 721 | 808 | 1529 |

Fuente: Sistema Nacional de Información (SNI)

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

De los cuales sea tomado una muestra representativa de acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra para realizar la respectiva encuesta.

La muestra es probabilística ya que la fórmula que se utilizó nos permitió saber el número de personas a quien se le aplicara los instrumentos.

Para lo cual se utilizó la siguiente formula

$$n = \frac{Np^2Z^2}{(N-1)e^2 + p^2Z^2}$$

Donde:

n: Tamaño de la muestra

Z: Nivel de confianza (1,96)

e: Error admisible (0.05)

N: Población (1529)

p: Proporción esperada 0.5

$$n = \frac{Np^2Z^2}{(N-1)e^2 + p^2Z^2}$$

$$n = \frac{1529(0.5^2)(1.96^2)}{(1529-1)0.05^2 + 0.5^21.96^2}$$

$$n = \frac{1468.46}{16.24}$$

$$n = 90.42 = 90$$

Entonces como la muestra fue menor a 100 utilizaremos, una división porcentual, para obtener el número de encuestas a realizar en cada estrato.

Tabla 23.- Número de adultos mayores a encuestar en cada Parroquia del Cantón Espejo

| Estratos | Estratos | Porcentaje | Resultado | Aproximado |
|-----------------|-----------------|-------------------|-------------------------|-------------------|
| El Ángel | 512 | 33,48% | 30,1373442 | 30 |
| Goaltal | 54 | 4,53% | 4,178548 | 4 |
| San Isidro | 293 | 19,16% | 17,2465659 | 17 |
| La Libertad | 326 | 21,32% | 19,1890116 | 19 |
| Taitas y Mamás | 344 | 22,49% | 20,2485276 | 20 |
| TOTAL | 1529 | 100% | 90 Encuestas | |

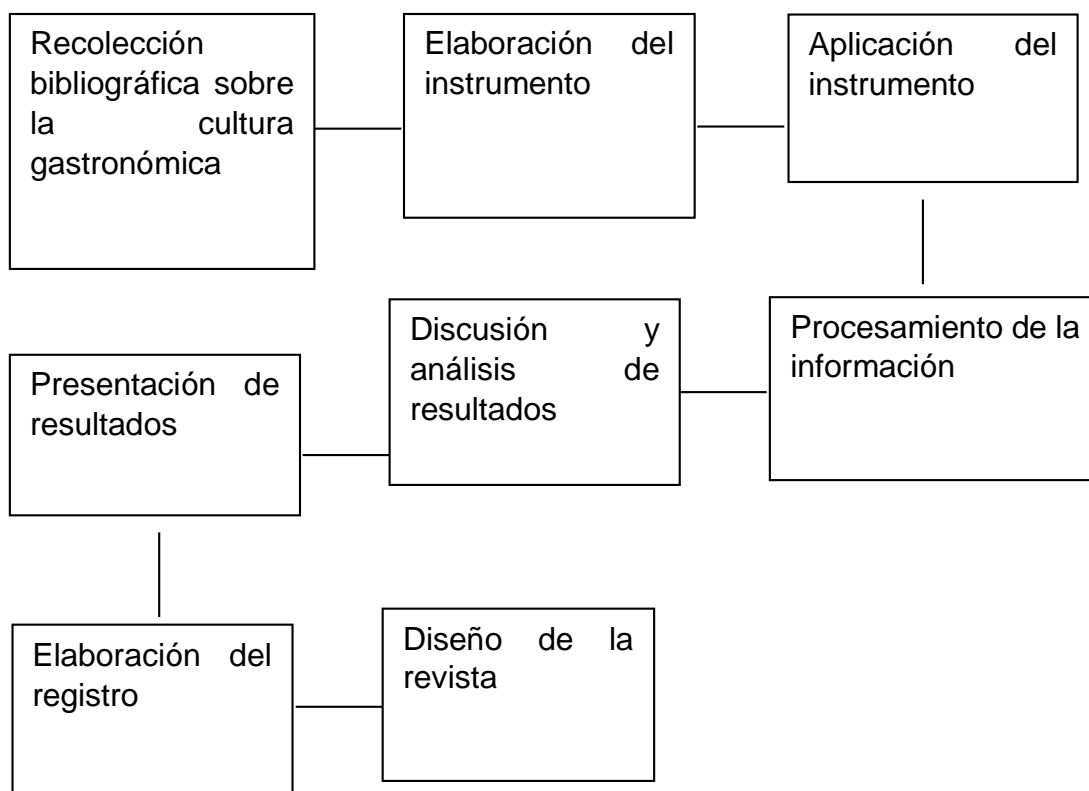
Fuente: Sistema Nacional de Información (SNI)

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Número de personas que fueron encuestadas por cada parroquia urbana o rural que conforman el Cantón Espejo, aclarando que las Taitas y Mamas están distribuidas en las diferentes parroquias.

El estrato Taitas y Mamás luego de ser encuestados, entrevistaremos a un total de 4 personas, las que hayan tenido mayor conocimiento en el cantón Espejo acerca de los saberes de la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón Espejo.

E. DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS



Elaborado: (Armas Martin, 2015)

1. Recolección bibliográfica sobre las Tradiciones.

Se indagó toda información acerca de estas manifestaciones obteniendo una información clara y precisa que nos ayudara para el desarrollo de la investigación.

2. Elaboración del Instrumento.

Herramienta básica en la cual nos ayudó a recopilar información clara, real y precisa para conocer todo lo referente sobre la cultura gastronómica

3. Aplicación del Instrumento.

Se puso a prueba el instrumento realizado a los sitios o personas identificadas que estén al tanto del tema.

4. Procesamiento de la Información.

El procesamiento de la información se realizó de forma manual y electrónica recopilada del instrumento de evaluación y los resultados se ingresarán a una base de datos para su posterior análisis.

5. Discusión y análisis de Resultados.

Por consiguiente se procedió a la tabulación de los resultados obtenidos en la recolección de información en una presentación de Excel.

6. Presentación de Resultados.

Dada la información real y discutida se presenta todos los resultados discutidos.

7. Elaboración del Registro.

Con la información obtenida, se procedió a realizar el registro de las preparaciones culinarias del cantón.

8. Presentación de La Revista.

Material por el cual se dará a conocer toda la historia, tradición, cultura, gastronomía, creencias y patrimonio del cantón Espejo.

VIII. ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

A. Referentes teóricos sobre la elaboración de un registro de la cultura gastronómica.

Todos los documentos indagados para realizar un registro, sobre la cultura gastronómica del cantón Espejo, se ven respaldados por información inviolable; como la UNESCO, la que se ha encargado en salvaguardar todos los bienes patrimoniales, tanto tangibles e intangibles abarcando: sitios turísticos, arquitectura, cultura, religión y gastronomía.

Por ende al hablar sobre registro nos referimos a la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación. Acción por la cual se refiere a almacenar y dejar en constancia en algún tipo de documento, que certifique cada manifestación, sea cultural, faunística, artística o folclórica, certificando los conocimientos que se han impartido por nuestras generaciones pasadas y así mantener toda esa historia en años posteriores.

También una de las entidades más involucradas han sido el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural del Ecuador encargada de proteger, guiar, registrar y mantener todo ese patrimonio material e inmaterial que posee cada rincón del Ecuador, y que se ha puesto a la cabeza como uno de los sitios más expresivos en América Latina por sus monumentos, su cultura, sus habitantes, su gastronomía, creencias, ritos y tradiciones.

Enunciando también que el patrimonio alimentario esta inmiscuido para lo que es un registro de cultura gastronómica, porque toda preparación culinaria, abarca muchas condiciones, como el tiempo y creencias de preparación, los conocimientos y secretos impartidos de generación en generación, los diferentes ingredientes, los utensilios y materiales ancestrales que conlleva a una preparación gastronómica, por ende todo estas manifestaciones son respaldadas por este patrimonio.

B. Cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón.

En la presente unidad se presentará los análisis y discusión de resultados obtenidos; al aplicar los siguientes instrumentos de investigación, siendo la encuesta y entrevista. La encuesta fue aplicada a los adultos mayores comprendidos entre los 65 años de edad en adelante, de las diferentes parroquias urbanas y rurales del cantón Espejo, provincia del Carchi; cuyo objetivo fue el investigar la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón. Para ampliar la información sobre la cultura gastronómica del cantón Espejo, que servirá de sustento investigativo, se emplearán las entrevistas a las Taitas y Mamás del Cantón, ya que son ellas las que nos colaboraran con los saberes de la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales del cantón Espejo.

Para los análisis de las encuestas, las respuestas obtenidas se reagruparán en diferentes porcentajes; 0 al 20%, 21 al 40%, 41 al 60%, 61 al 80 %, 81 al 100% de la población encuestada. Por lo tanto, los análisis irán de acuerdo a la importancia del conocimiento de las personas encuestadas.

1. Resultados de las encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo

Pregunta 1

¿Cuáles de estas tradiciones del cantón espejo se practican en la actualidad?

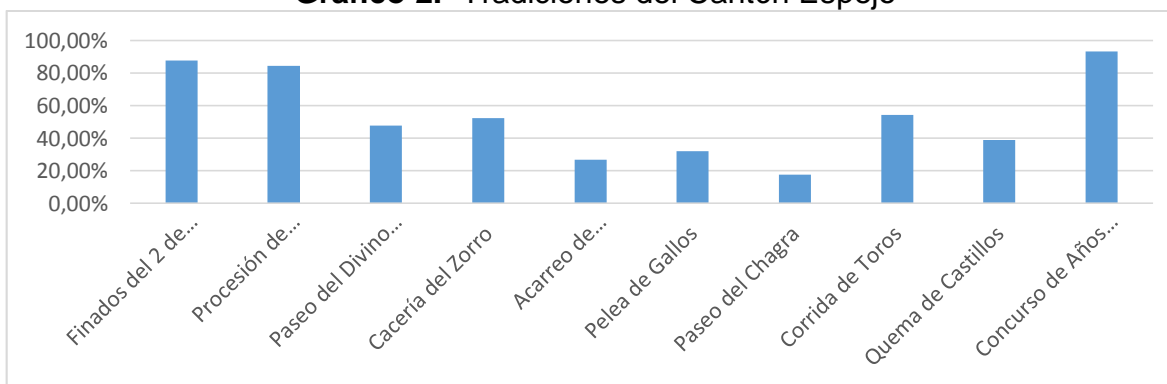
Tabla 24.- Tradiciones del Cantón Espejo

| | | |
|------------------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Finados del 2 de Noviembre | 79 | 87,78% |
| Procesión de Semana Santa | 76 | 84,44% |
| Paseo del Divino Niño | 43 | 47,78% |
| Cacería del Zorro | 47 | 52,22% |
| Acarreo de Chamarasca | 24 | 26,67% |
| Pelea de Gallos | 29 | 32,22% |
| Paseo del Chagra | 16 | 17,78% |
| Corrida de Toros | 49 | 54,44% |
| Quema de Castillos | 35 | 38,89% |
| Concurso de Años Viejos fin de año | 84 | 93,33% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 2.- Tradiciones del Cantón Espejo



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según la (Organización especializada de las Naciones Unidas para la Educación, 2003,, pág. 5). Las tradiciones son esas enseñanzas que se han transmitido desde tiempos inmemorables por nuestros antepasados y que todavía en algunos lugares se siguen inculcando la esencia de mantener todas esas expresiones poéticas y tradiciones orales.

Para el cantón Espejo las tradiciones han sido un referente muy importante, compartiendo expresiones con sus nuevas generaciones, por ende el 81% al 100% de la gente encuestada practica en la actualidad tradiciones como: Finados del 2 de Noviembre, Procesión de Semana Santa y Concurso de Años Viejos; ya que son tradiciones que se fomentaron y se inculcaron a no perderlas, en cambio un 41 % al 60% de la gente enuncia que el paseo del Divino Niño, Cacería del Zorro, Corrida de Toros también son tradiciones que están en práctica, del 21% al 40% de la gente se ve un declive en la práctica de tradiciones, por ende el Acarreo de Chamarascas, Quema de Castillos y Pelea de Gallos, viéndose un desinterés y participación por diferentes razones; que a su edad ya no pueden realizar y por cuestión de movilidad, salud o tiempo, peor aún de la gente de un 0% al 20% que ha perdido parcialmente la práctica del Paseo del Chagra.

➤ **Pregunta 2**

¿Cuáles de estas fiestas tradicionales del cantón Espejo usted conoce?

Tabla 25.- Fiestas Tradicionales

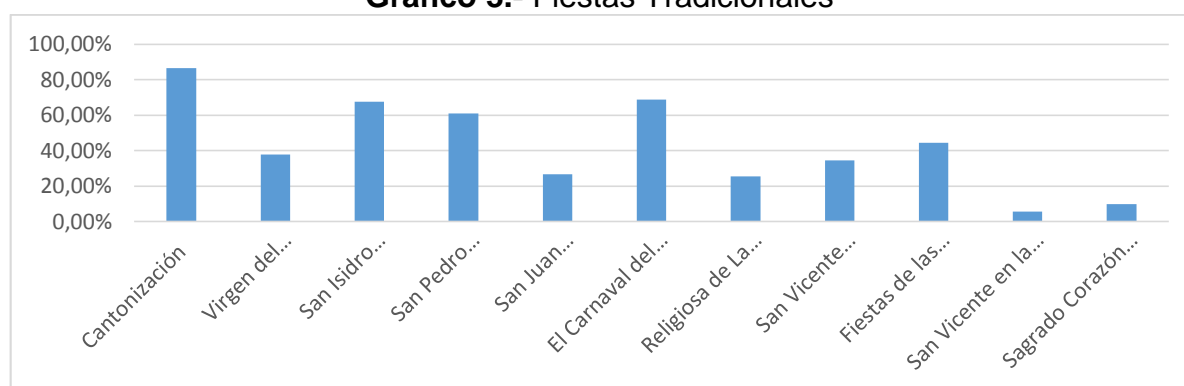
| | | |
|--|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Cantonización | 78 | 86,67% |
| Virgen del Carmen parroquia La Libertad | 34 | 37,78% |
| San Isidro Labrador parroquia San Isidro | 61 | 67,78% |
| San Pedro parroquia El Ángel | 55 | 61,11% |
| San Juan parroquia El Ángel | 24 | 26,67% |
| El Carnaval del Frailejón | 62 | 68,89% |
| Religiosa de La Dolorosa | 23 | 25,56% |

| | | |
|--|----|--------|
| San Vicente parroquia La Libertad | 31 | 34,44% |
| Fiestas de las diferentes Parroquias | 40 | 44,44% |
| San Vicente en la parroquia El Goaltal | 5 | 5,56% |
| Sagrado Corazón de Jesús | 9 | 10,00% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 3.- Fiestas Tradicionales



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según **Fuente especificada no válida**. “la fiesta es uno de los actos o acciones colectivas que los grupos humanos realizan con mayor frecuencia”. El cantón Espejo siempre se ha caracterizado por presentar los mejores eventos, compartiendo y organizando los espectáculos con la colaboración de las personas de las diferentes parroquias, donde el 81% al 100% de la gente encuestada conoce y prefiere la fiesta de Cantonización que se celebra cada 27 de septiembre, viéndose una excelente participación por parte de la gente, también existen fiestas como la de San Isidro, San Pedro y el Carnaval del Frailejón, en donde un 61% al 80% de la gente observa el entusiasmo de compartir con propios y extraños, en cambio un 41% al 60% de la gente encuestada disfruta de las fiestas de cada

Parroquia, viéndose el compartir de las personas, con la variedad que cada parroquia ofrecen, pero algunas fiestas son muy poco conocidas o no muy bien emprendidas y en donde un 21% al 40%, de la gente ha dejado de apoyar y organizarse en fiestas como: la Virgen del Carmen, San Juan, Religiosa de La Dolorosa. En cambio existen de un 0% al 20% de la gente encuestada que ha ido perdiendo un interés por fiestas como San Vicente en la parroquia El Goaltal y del Sagrado Corazón de Jesús, por problemas de movilidad, tiempo o dinero para llegar a estos sitios.

➤ **Pregunta 3**

¿Cuáles de estos atractivos turísticos del Cantón Espejo conoce usted?

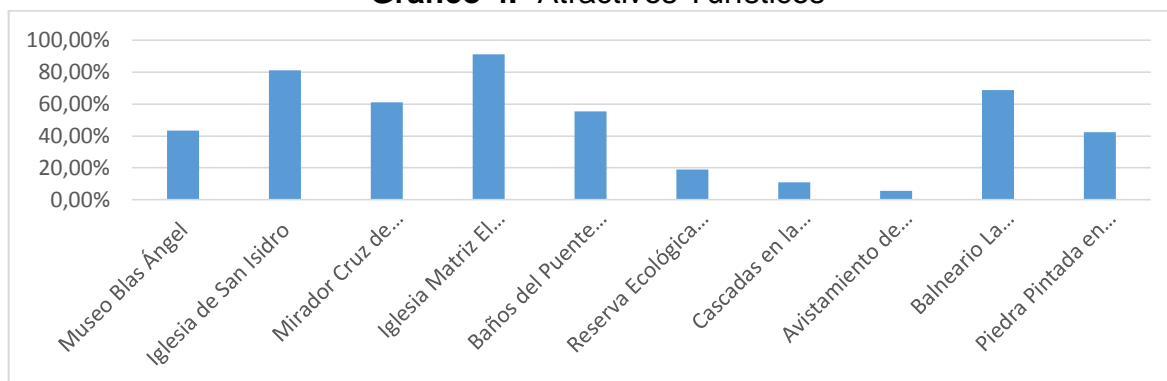
Tabla 26.- Atractivos Turísticos

| | | |
|---|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Museo Blas Ángel | 39 | 43,33% |
| Iglesia de San Isidro | 73 | 81,11% |
| Mirador Cruz de Mayo | 55 | 61,11% |
| Iglesia Matriz El Ángel | 82 | 91,11% |
| Baños del Puente Ayora | 50 | 55,56% |
| Reserva Ecológica El Ángel | 17 | 18,89% |
| Cascadas en la parroquia El Goaltal | 10 | 11,11% |
| Avistamiento de aves en la parroquia El Goaltal | 5 | 5,56% |
| Balneario La Calera en la parroquia San Isidro | 62 | 68,89% |
| Piedra Pintada en la parroquia San Isidro | 38 | 42,22% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 4.- Atractivos Turísticos



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según **Fuente especificada no válida**. Se consideran destinos turísticos como un área que presenta características reconocidas por los visitantes potenciales, las cuales justifican su consideración como entidad y atraen viajes al mismo, con independencia de las atracciones que existan en otras zonas. Los sitios turísticos del cantón Espejo, han sido considerados como una atracción, y encanto, por lo tanto un 81% al 100%, de la gente encuestada enuncia que los sitios más recordados y conocidos por ellos son: Iglesia de San Isidro, Iglesia Matriz El Ángel, por ser edificaciones muy antiguas al estilo gótico, en cambio sitios como, Balneario La Calera, Mirador Cruz de Mayo, enuncia que un 61% al 80% de la gente encuestada, son considerados sitios de diversidad y recreación, pero también debemos enunciar que de un 41% al 60% de la gente, manifiesta que sitios como la Piedra Pintada y el Museo Blas Angel no son muy bien promocionados para la gente que visita el Cantón y sitios como Reserva Ecológica El Ángel, Cascadas en la parroquia El Goaltal y Avistamiento de aves en la parroquia El Goaltal, son sitios que en un 0% al 20% de la gente no tuvo la oportunidad de conocer estos sitios, por diferentes circunstancias de vida laboral y que a su edad ya no pueden visitarlos.

➤ **Pregunta 4**

¿Cuáles son los principales productos que se cultivan en el Cantón Espejo?

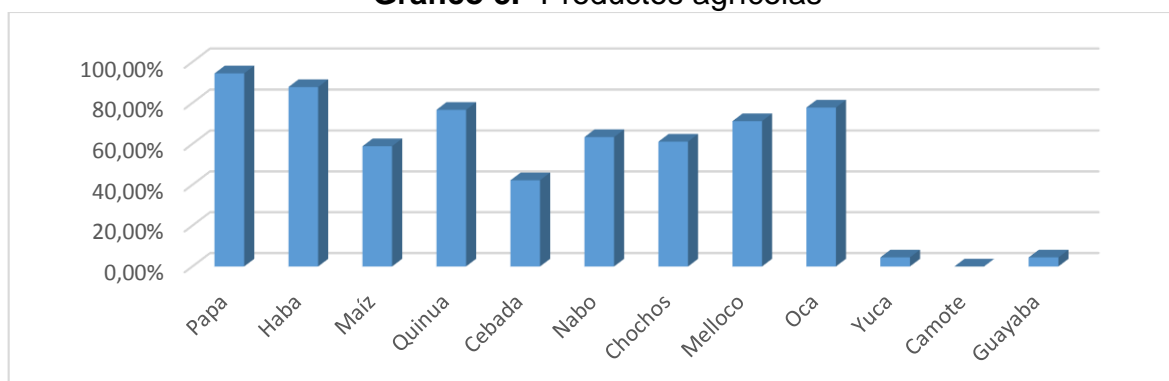
Tabla 27.- Productos agrícolas

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Papa | 85 | 94,44% |
| Haba | 79 | 87,78% |
| Maíz | 53 | 58,89% |
| Quinua | 69 | 76,67% |
| Cebada | 38 | 42,22% |
| Nabo | 57 | 63,33% |
| Chochos | 55 | 61,11% |
| Melloco | 64 | 71,11% |
| Oca | 70 | 77,78% |
| Yuca | 4 | 4,44% |
| Camote | 0 | 0,00% |
| Guayaba | 4 | 4,44% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 5.- Productos agrícolas



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según (Diario el Telegrafo, 2013) enuncia que al cantón Espejo le cubre una extensión de 549,01 km², de una vegetación arbustiva y matorrales en sus diferentes grados climáticos comprendiendo desde los páramos hasta el Sub-tropical. Para un 81% al 100% de la gente encuestada, manifiesta que los productos agrícolas que más se produce y que están entre los más sobresalientes comercialmente son: papa y haba, por ser productos de una amplia producción y consumo, en donde también un 61% al 80% de la gente enuncia que productos como la quinua, nabo, chochos, mellocos y ocas, son también muy apreciadas y consumidas, en cambio un 41% al 60% de la gente manifiesta que el maíz y cebada son productos que también están en la alhacena del comercio del cantón, pero en un 0% al 20% de la gente explica que productos como el camote, mashua, su producción es escasa por razones de comercialización, consumo o cuidados en la siembra.

➤ Pregunta 5

Del listado de productos cárnicos, seleccione el de mayor consumo.

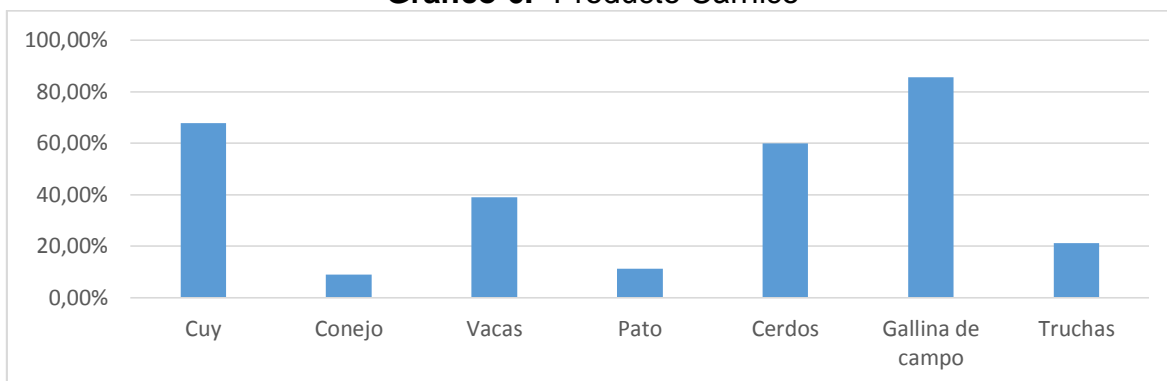
Tabla 28.- Producto Cárnico

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Cuy | 61 | 67,78% |
| Conejo | 8 | 8,89% |
| Vacas | 35 | 38,89% |
| Pato | 10 | 11,11% |
| Cerdos | 54 | 60,00% |
| Gallina de campo | 77 | 85,56% |
| Truchas | 19 | 21,11% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 6.- Producto Cárnico



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis

Según (Tovar Rojas, 2003, págs. 5-6) considera que la carne, en un sentido amplio de la palabra se considera como el tejido muscular de los animales, utilizado como alimento para el hombre y que es obtenida en el sacrificio de los animales aptos para el consumo.

Un 81% a 100% enuncia que la gallina de campo es la más apreciada, ya que su crianza es forma natural por parte de la gente y su sabor es indiscutible, además un 61% al 80% enuncia que su mayor consumo en carne están en la carne de cuy, ya sea por su fácil crianza, pero existe un grupo de gente, es decir un 41% a 60% que el consumo en carne de cerdos es muy apetecido, por su sabor y distinta preparación, en cambio en un 21% a 40% la carne de vaca y trucha están en un consumo medio y en un 0% a 20% de la gente encuestada manifiesta que la carne de conejo y de pato es mínima por diferentes circunstancias, tales como su precio o que no es muy apreciada o es de difícil de conseguir.

➤ **Pregunta 6**

Del siguiente listado de insumos ¿Cuáles son los más utilizados en las preparaciones gastronómicas del cantón?

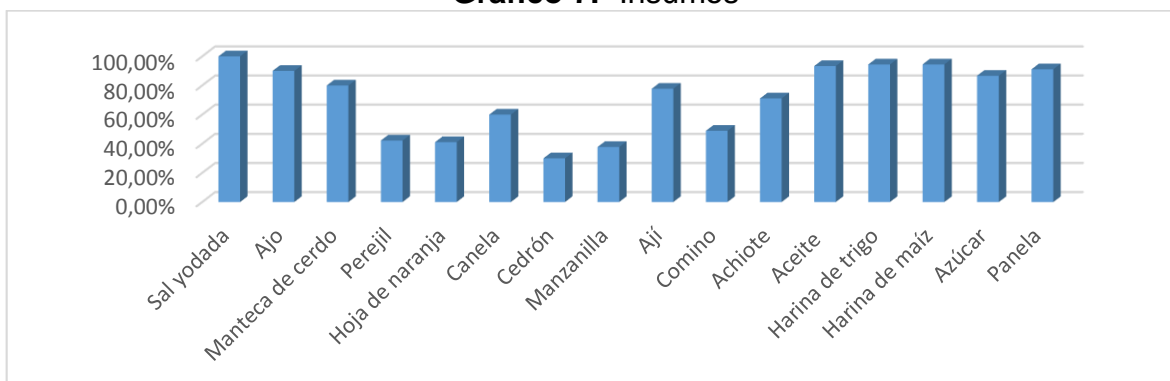
Tabla 29.- Insumos

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Sal yodada | 90 | 100,00% |
| Ajo | 81 | 90,00% |
| Manteca de cerdo | 72 | 80,00% |
| Perejil | 38 | 42,22% |
| Hoja de naranja | 37 | 41,11% |
| Canela | 54 | 60,00% |
| Cedrón | 27 | 30,00% |
| Manzanilla | 34 | 37,78% |
| Ají | 70 | 77,78% |
| Comino | 44 | 48,89% |
| Achiote | 64 | 71,11% |
| Aceite | 84 | 93,33% |
| Harina de trigo | 85 | 94,44% |
| Harina de maíz | 85 | 94,44% |
| Azúcar | 78 | 86,67% |
| Panela | 82 | 91,11% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 7.- Insumos



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

“Los productos se convierten en signos complejos que interrelacionan color, sabor, olor, textura y hasta sonido y que como tales signos contienen significados específicos” (Estrella, 1997).

En el cantón Espejo se destaca la utilización de muchos insumos alimenticios, y para la gente encuestada, enuncia que un 81% al 100% la sal, ajo, aceite, harina de trigo, harina de maíz, azúcar y panela como insumos esenciales para las elaboraciones gastronómicas, manteniendo sus sabores inéditos en cada preparación, pero existe un 61% al 80% de gente, manifiesta que insumos como manteca de cerdo, ají y achiote, están presentes de una manera importante en su alimentación, también un 41% al 60% de la gente encuestada enuncia que la canela, el perejil, la hoja de naranja son insumos de un olor y sabor son inconfundibles para las comidas y en un 21% a 40% de la gente, manifiesta que insumos como el cedrón y manzanilla son usadas por diferentes razones, ya sea por salud, creencias curativas o simplemente refrescarse.

➤ **Pregunta 7**

¿De estos métodos de preparación cuál utiliza en la actualidad para las preparaciones culinarias?

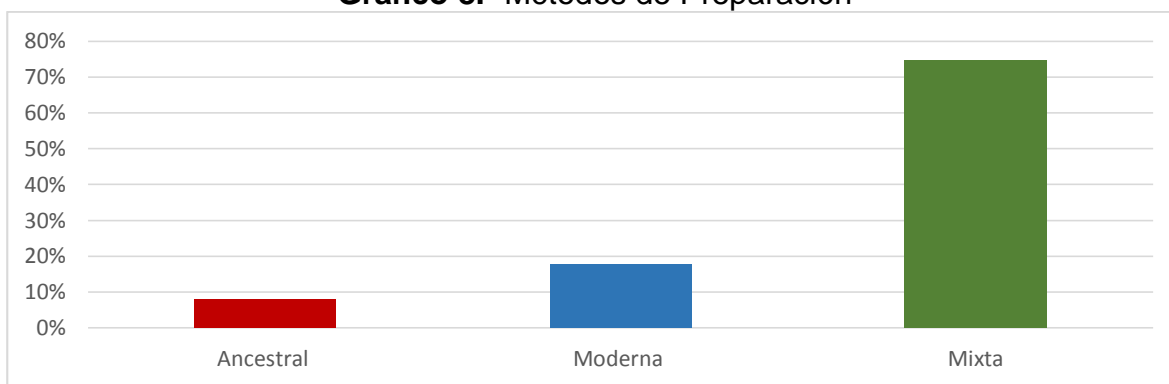
Tabla 30.- Métodos de preparación

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Ancestral | 7 | 7,78% |
| Moderna | 16 | 17,78% |
| Mixta | 67 | 74,44% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 8.- Métodos de Preparación



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según (Gutiérrez de Alva, 2012) en su obra la Historia de la Gastronomía el estudio de la relación entre cultura y alimento, tomando en cuenta que si nos dedicamos a observar más de una simple preparación alimentaria, podemos descubrir que alrededor del alimento la gastronomía presenta varios componentes culturales sean ritos o creencias.

Se observa que los métodos de preparación al ser utilizados en la preparación de los platos tradicionales del cantón Espejo, se ven reflejados en la utilización de los

dos métodos; ancestral y moderno en un 61% a 80% de la gente encuestada, observándose que no han perdido esa costumbre de sus antepasados y en un 0% al 20%, no obstante se han acoplado los métodos modernos para preparar su comida diaria acoplándose a las nuevas formas de preparar alimentos ya sea por agilidad de tiempo o menor esfuerzo en elaborar los platos.

➤ **Pregunta 8**

¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utiliza Ud. para sus preparaciones gastronómicas?

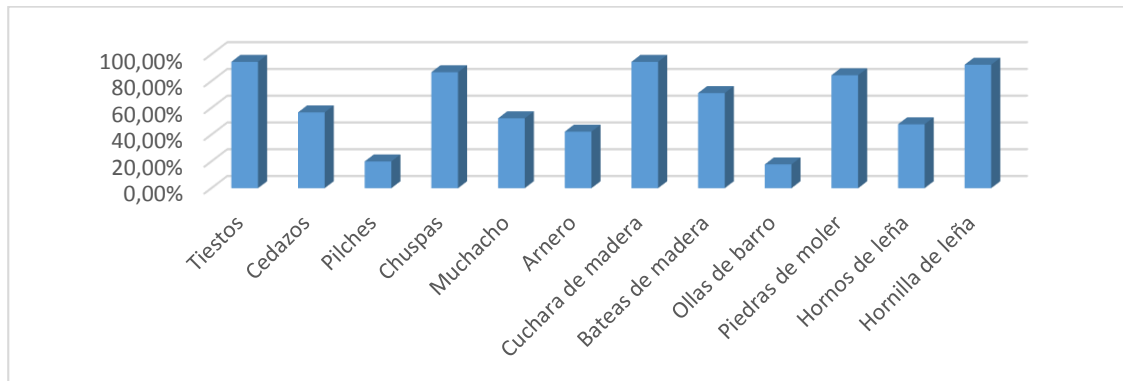
Tabla 31.- Utensilios de cocina

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Tiestos | 85 | 94,44% |
| Cedazos | 51 | 56,67% |
| Pilches | 18 | 20,00% |
| Chuspas | 78 | 86,67% |
| Muchacho | 47 | 52,22% |
| Arnero | 38 | 42,22% |
| Cuchara de madera | 85 | 94,44% |
| Bateas de madera | 64 | 71,11% |
| Ollas de barro | 16 | 17,78% |
| Piedras de moler | 76 | 84,44% |
| Hornos de leña | 43 | 47,78% |
| Hornilla de leña | 83 | 92,22% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 9.- Utensilios de cocina



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Los utensilios de cocina son una herramienta que siempre ha ido evolucionando con el pasar de los tiempos, y ni que decir de los equipos de cocción directa o indirectamente en los alimentos.

Para las preparaciones gastronómicas del cantón, las personas todavía conservan y consideran que cocinar la comida de forma antigua es más saludable y suficiente, por ende un 81% al 100% de la gente, siguen usando tiestos, chuspas, cucharas de palo, piedras de moler, hornillas de leña, en donde las preparaciones culinarias se ven reflejadas en un sabor y olor característico, también un 61% a 80% de la gente encuestada manifiesta que uno de los utensilios son las bateas de madera, elemento indispensable a la hora de elaborar el pan, en cambio un 41% al 60% de la gente enuncia que utilizan hornos de leña, cedazos, arnero, muchacho (base para estilar el café), en donde son muy necesarios a la hora de cocinar, Pero habido un 0% al 20% de la gente que ha dejado de utilizar pilches y ollas de barro como utensilios para las preparaciones, por circunstancias de la poca fabricación, o su costo.

➤ **Pregunta 9**

Del listado de platos tradicionales, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

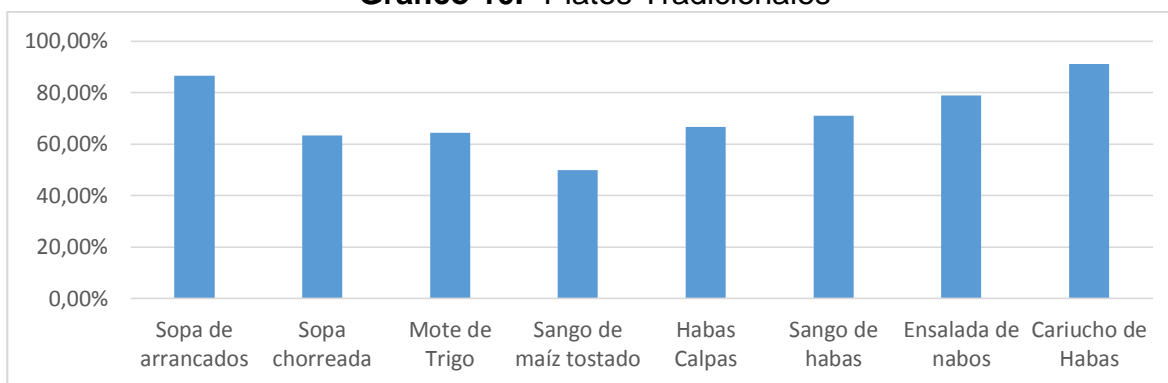
Tabla 32.- Platos tradicionales

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Sopa de arrancados | 78 | 86,67% |
| Sopa chorreada | 57 | 63,33% |
| Mote de Trigo | 58 | 64,44% |
| Sango de maíz tostado | 45 | 50,00% |
| Habas Calpas | 60 | 66,67% |
| Sango de habas | 64 | 71,11% |
| Ensalada de nabos | 71 | 78,89% |
| Cariucho de Habas | 82 | 91,11% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 10.- Platos Tradicionales



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Y que según la Organización Mundial de la Salud (OMS) enuncia que lo tradicional es “el conjunto de conocimientos, aptitudes y prácticas basados en teorías, creencias y experiencias indígenas de las diferentes culturas” por lo tanto lo definimos como a algo que ha sobrevivido por muchos años.

En el cantón Espejo un 81% al 100% la gente enuncia que los platos tradicionales que han sobresalido de una forma cotidiana en los hogares son: la sopa de arrancados, cariucho de habas, pero hay un 61% al 80% de la gente manifiesta que todavía mantiene el consumo de platos como: mote de trigo, habas calpas, sango de habas, sopa chorreada, ensalada de nabos, por ser preparaciones sanas y nutritivas, pero existe un 41% a 60% de la gente enuncia, que el sango de maíz tostado, es apreciado por tanto por ellos y sus nuevas generaciones por su sabor único.

➤ **Pregunta 10**

Del listado de platos típicos, seleccione a su criterio los de mayor y consumo en el Cantón Espejo

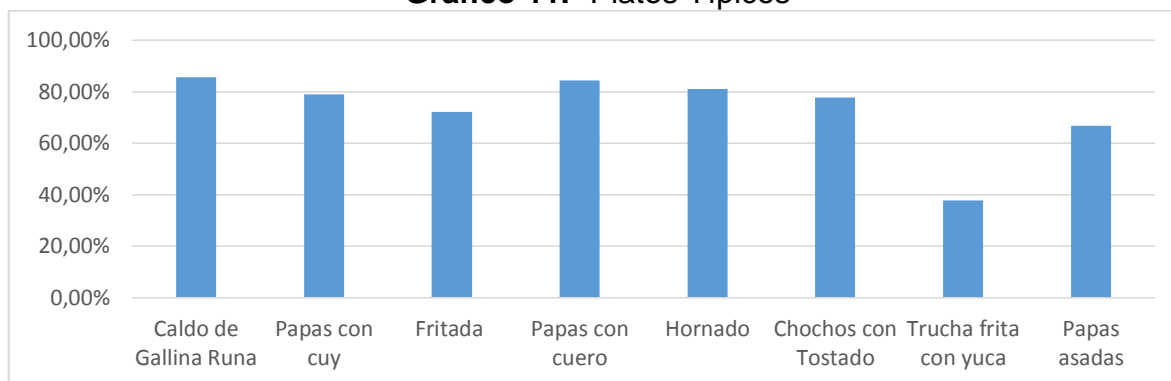
Tabla 33.- Platos típicos

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Caldo de Gallina Runa | 77 | 85,56% |
| Papas con cuy | 71 | 78,89% |
| Fritada | 65 | 72,22% |
| Papas con cuero | 76 | 84,44% |
| Hornado | 73 | 81,11% |
| Chochos con Tostado | 70 | 77,78% |
| Trucha frita con yuca | 34 | 37,78% |
| Papas asadas | 60 | 66,67% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 11.- Platos Típicos



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

Según la Real Academia Española define la palabra típico como algo peculiar de un grupo, país, región, cultura o época. En este caso, enunciaremos que la palabra típico en el área gastronómica nos hace referencia de algo común, reconocido y dando una bienvenida a un lugar. Para el cantón Espejo su mayor distintivo son sus platos típicos, en donde un 81% al 100% de la gente encuestada enuncia que prefiere los siguientes platos típicos: Caldo de Gallina Runa, Papas con cuero, Hornado, por ser platos de un excelente sabor y preparación, un 61% al 80% prefieren Papas con cuy, Fritada, Chochos con Tostado, Papas asadas; son preparaciones que están en el diario vivir de la gente y con un del 21% al 40% de la gente manifiesta, que consume un mínimo de lo que es la Trucha frita con yuca, por razones de distancias al conseguir los productos, por cuestión de tiempo o dinero.

➤ Pregunta 11

Del listado de postres y panadería, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

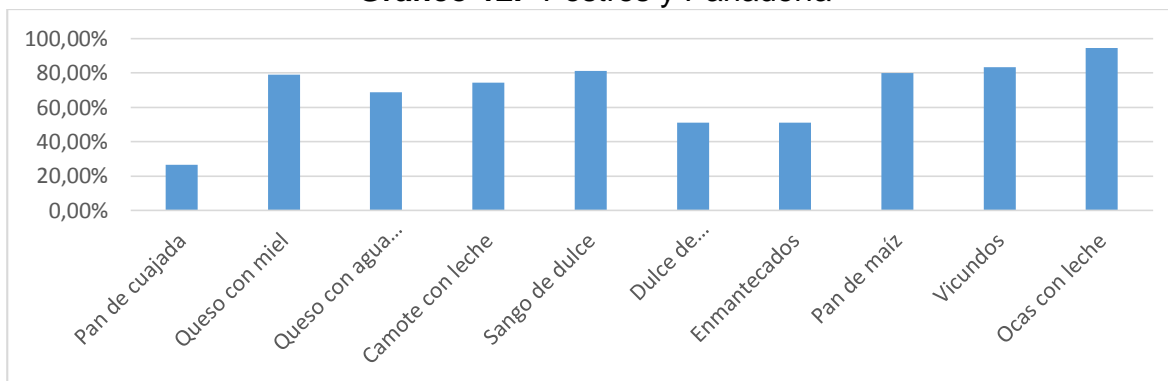
Tabla 34.- Postres y Panadería

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Pan de cuajada | 24 | 26,67% |
| Queso con miel | 71 | 78,89% |
| Queso con agua panela | 62 | 68,89% |
| Camote con leche | 67 | 74,44% |
| Sango de dulce | 73 | 81,11% |
| Dulce de zanahoria blanca | 46 | 51,11% |
| Enmantecados | 46 | 51,11% |
| Pan de maíz | 72 | 80,00% |
| Vicundos | 75 | 83,33% |
| Ocas con leche | 85 | 94,44% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 12.- Postres y Panadería



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

La panadería y repostería son un arte de precisión, creatividad y buen gusto; ya que sus productos son el inicio o el fin de una un evento social, religioso, ceremonial. “Para hacer referencia a los productos alimenticios que se distribuyen sobre la mesa con el propósito de amenizar la jornada. (Estrella, 1997, pág. 36)

Por ende para el cantón Espejo su panadería y repostería, mantienen una preparación única y notable, enunciando que un 81% al 100% de la gente encuestada prefieren productos como: Vicundos, Ocas con leche, Sango de dulce, por tener relación una amplia preparación y aceptabilidad por la gente, igualmente existe un 61% al 80% de gente que también prefieren: Pan de maíz, Queso con miel, Camote con leche, por ser alimentos de fácil preparación o se los puede hallar en cualquier lugar y de un 41% al 60% de la gente manifiesta, que existe el consumo del, dulce de zanahoria blanca y enmantecados, ya que su sabor es indiscutible, pero un 21% a 40% de la gente enuncia que el pan de cuajada es una preparación que conllevan una dificultad y tiempo en su preparación, y que los ingredientes para estas preparaciones ya no se los consigue fácilmente.

➤ **Pregunta 12**

Del listado de bebidas, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

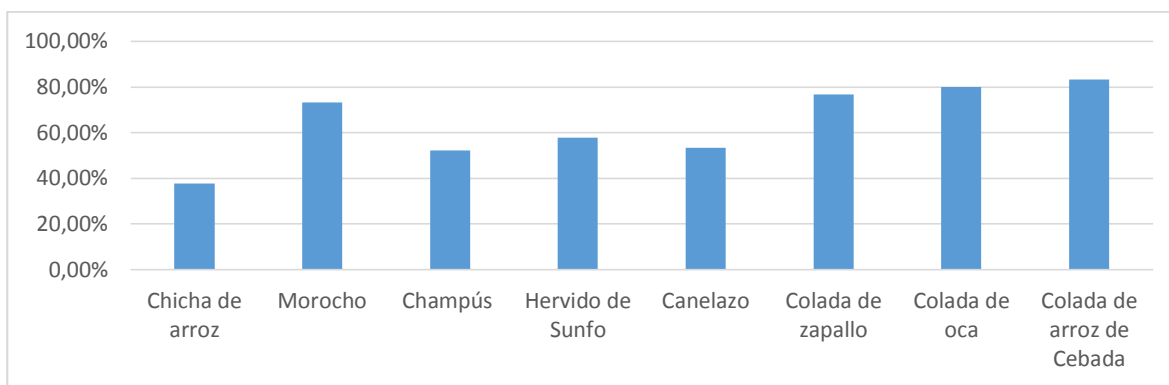
Tabla 35.- Bebidas

| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| Chicha de arroz | 34 | 37,78% |
| Morocho | 66 | 73,33% |
| Champús | 47 | 52,22% |
| Hervido de Sunfo | 52 | 57,78% |
| Canelazo | 48 | 53,33% |
| Colada de zapallo | 69 | 76,67% |
| Colada de oca | 72 | 80,00% |
| Colada de arroz de Cebada | 75 | 83,33% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 13.- Bebidas



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

El conocimiento de la forma de preparar estas bebidas hay venido pasándose de padres a hijos por las diferentes generaciones y que “gracias a las iniciativas de nuestros antepasados y a los productos que cultivamos en nuestros campos podemos obtener rubros de calidad conservando la naturaleza”. **Fuente especificada no válida.**

Toda bebida tienen un proceso, un ritual, una técnica; por ende las bebidas más importantes que se consumen según un 81% al 100% degusta la colada de arroz de Cebada, por ser de fácil preparación y de un amplio consumo por la gente encuestada, en cambio un 61% a 80% de la gente manifiesta que la Colada de Oca, Morocho, Colada de Zapallo, son preparaciones exquisitas y los ingredientes son de fácil accesibilidad, al contrario que de un 41% al 60% de la gente manifiesta que bebidas como Hervido de Sunfo, Canelazo, Champús, su consumo de estas preparaciones, son preferencialmente en las fiestas o reuniones familiares, pero por distintas razones un 21% a 40% de la gente, enuncia que la chicha de arroz, mantiene un consumo mínimo ya que su preparación lleva tiempo y dificultad de preparación, ya que algunos ingredientes ya no se los pueden conseguir.

➤ Pregunta 13

¿Cree qué necesario que se realice un registro de la cultura gastronómica del Cantón Espejo para su posterior difusión?

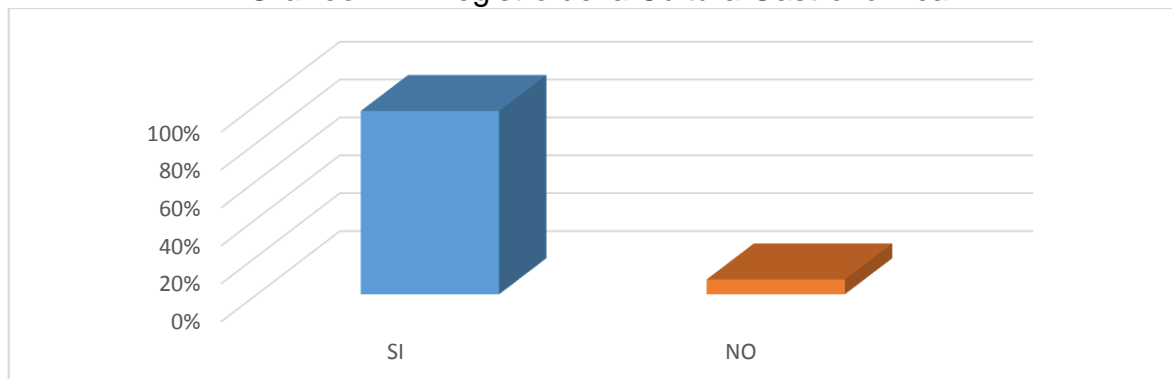
Tabla 36.- Registro de la Cultura Gastronómica

| | | |
|-----------------------------|----------------------|------------|
| TOTAL NÚMERO DE ENCUESTADOS | 90 | 100,00% |
| Indicador | Número de Respuestas | Porcentaje |
| SI | 87 | 96,67% |
| NO | 7 | 7,78% |

Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Gráfico 14.- Registro de la Cultura Gastronómica



Fuente: Encuestas aplicadas a los adultos mayores del Cantón Espejo los días 29, 30 de junio y 1 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis:

El (Instituto nacional de patrimonio cultural, 2011, pág. 26), enuncia que “El registro es la fase de identificación preliminar de las manifestaciones del patrimonio inmaterial, de manera clasificada y sistematizada, que constituye la línea base para la elaboración de diagnósticos, así como para proponer líneas de investigación”.

Para el cantón Espejo el que se realice un registro de su cultura gastronómica, hace que un 81% a 100% de la gente conozca de sus saberes culturales, observándose que este registro fomentara una revitalización por el mantener esas costumbres de antaño y que no se vean afectadas por las nuevas culturas extranjeras, por otra parte hay que tomar en consideración que el 0% al 21% de algunas personas no aceptan que se haga este registro, enunciando que las nuevas generaciones no aceptaran ni mantendrán estas costumbres generando así la falta de a culturización tanto en ellos como en los jóvenes.

2. Resultados de las entrevistas aplicadas a los Taitas y Mamas del Cantón Espejo.

Los siguientes datos expuestos, son acerca de las entrevistas realizadas a las Taitas y Mamas del cantón Espejo, en la cual nos ayudaron a corroborar los datos expuestos anteriormente, sobre las respuesta en las encuestas realizadas a las personas mayores de 65 años en adelante. Para este análisis se entrevistó a 4 Taitas y Mamas, distribuidas en las diferentes parroquias del Cantón Espejo, siendo las más relevantes por su conocimiento cultural.

- Parroquia El Goaltal.- Luis Quirós 73 años
Habitante de la parroquia el Goaltal, persona más respetada y conocida del sector perteneciente al sector de las Juntas, conocedor de todas las tradiciones del cantón Espejo ya que es uno de los herederos parte de su padre Simón Quiroz, perteneciente a las personas que descubrieron y fundaron esta parroquia.
- Parroquia La Libertad.- Zoila Tuaspud 78años
Mujer luchadora y conocedora de todas las manifestaciones que ha tenido la parroquia La Libertad, aquella que conoce el origen y la prevalencia de sus orígenes de los Liberales o también llamados los Calpos.
- Parroquia San Isidro.- Flor de María Villota Ruano 76 años
Mujer que mantiene en su memoria esas tradiciones y fiestas que engalanaron a la parroquia de San Isidro, y recuerda como esta parroquia era una de las más fructíferas en lo que es la siembra del trigo, ya que su patrono es considerado como el labrador de estas tierras.
- Parroquia El Angel.- Carmen Remache 79 años
Mujer que ha observado como la parroquia del El Angel, ha ido cambiando, ya que día a día su modo de vida es la venta de comida y acude cada día al parque principal de El Angel, es aquella que aún mantiene una tradición que ha prevalecido por muchos años y en la venta de un plato típico las papas con cuero.

Tabla 37(a).- Respuestas de la entrevista realizada a las Taitas y Mamas

| PREGUNTAS | RESPUESTAS | | | |
|--|---|---|---|--|
| | La Libertad | El Angel | San Isidro | El Goaltal |
| ¿Usted tiene conocimiento de la cultura gastronómica del cantón espejo? | "si tengo conocimiento sobre las manifestaciones pero creo que se debería poner más énfasis en enseñar a todos". | "si tiene algo de conocimientos, pero me gustaría recordar antiguas tradiciones o aprender nuevas". | "se acuerda solo un poco, ya que no participa mucho de estas manifestaciones". | "tengo mucho conocimiento ya que algunas manifestaciones fueron impartidas a los nuevos habitantes en esta parroquia". |
| Mediante información publicada en revistas del cantón, se señala que las fiestas tradicionales son; las fiestas de Cantonización, la fiestas de San Isidro Labrador, la fiestas de San Pedro | "si es real, desde ya muchos años antes fiestas cusan expectativa ya que vienen mucha gente". | "Es cierta la información, todos los años sucede lo mismo y esperemos que se mantenga". | "Si, estas fiestas son las principales y son muy esperadas por todos". | "si, todas esta fiestas son muy buenas, pero deberíamos fomentar no solo estas fiestas sino las demás porque forman parte de nuestro cantón.". |
| ¿Cree usted que el museo Blas Ángel, la Iglesia de la parroquia de San Isidro, el Mirador Cruz de Mayo, la Iglesia Matriz El Ángel, los Baños del Puente Ayora, la Reserva Ecológica El Ángel y el Balneario La Calera? | "La reserva es más llamativa, por la variedad de cosa que tiene y las iglesias son muy visitadas por su construcción. | "Particularmente a mí me gusta ir al Mirador y a la Iglesia matriz del Ángel y San Isidro". | "La parroquia Libertad y el Ángel son más llamativo, pero por clima frio, todos optan por visitar otros sitios por ejemplo, la Calera". | "Si, los sitios son muy visitados por personas locales e incluso extranjeros", pero debe tener prioridad también los otros sitios que fomentan cada parroquia y no solo estos. |
| Mediante información recopilada los productos agrícolas, especies mayores y menores, que mayor consumo son la papa, habas, el maíz, la oca, yuca, el cuy, credos, vacas, la gallina y la trucha; cree usted que tal apreciación es correcta? | "si, este es un cantón productor de papa, maíz, haba y especies menores al igual que todo el Carchi". | "si es correcta la información, pero el producto estrella es la papa y así seguirá". | "es verdad pero no debemos discriminar la producción de otros alimentos principales como mellocos, zapallos, camote etc." | "es cierta la información pero aquí en la parroquia el Goaltal significativamente la yuca, gallina y la trucha son muy apreciadas. |

Fuente: Entrevistas aplicadas a Taitas y Mamas de la parroquia el Goaltal el 17, 18,19 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Tabla 38(b).- Respuestas de la entrevista realizada a las Taitas y Mamas

| | | | | |
|---|--|--|---|---|
| En el cantón Espejo se han realizado varias encuestas, de las cuales se determinó que los platos tradicionales y típicos más representativos y de mayor consumo son los platos típicos como: la ensalada de nabos, los chochos con tostado, papas con cuero, la hornado, Caldo de Gallina, ¿cree usted que dicha apreciación está en lo correcto? | "si, estoy de acuerdo con estos platos pero en la parroquia la libertad sería muy conveniente que se vuelva a consumir las habas Calpas." | "si es verdad, pero las papas con cuero son muy consumido en fiestas, ceremonias y sobre los platos tradicionales son muy consumido de forma habitual en las casa" | "la información es real, ya que uno siempre busca y extrañaba mucho esa comida típica y tradicional, el sabor es especial". | "aquí en la parroquia el Goaltal son muy apreciados la trucha frita, el caldo de gallina pero los platos expuestos también son muy deleitados". |
| En información recopilada a los pobladores del cantón Espejo se señala que las bebidas, postres y productos de panadería tradicionales y más apetecidas son; los Vicundos, pan de maíz, Champús, según su criterio y gusto, ¿cree usted que dicha información se encuentra en lo correcto? | "si, la gente le gusta mucho especialmente el pan, las otras preparaciones todavía se mantienen en mi familia de una forma tradicional y en casa". | "si, todos estos productos lo elaboraba mi madre cuando era pequeña, especialmente el Champús". | "si, todavía sigo preparando estos platillos, como coladas, el pan, en lo referente al champús y los Vicundo es muy raro que alguien prepare en alguna fiesta". | "aquí ya se observa muy poco que consuman estos platillos" |
| Actualmente el deseo de conservar la riqueza histórica de cada uno de los pueblos está en auge, en referencia a su criterio propio, ¿cree que sea adecuado registrar la cultura gastronómica del cantón Espejo para su posterior difusión? | "estoy de acuerdo ya que las enseñanza que nuestros padres nos inculcaron, deberían también ser practicada hacia nuestros hijos y nietos." | "documentar todos nuestros saberes de nuestra cultura y nuestra cocina ayudaría en gran parte al cantón". | "estoy de acuerdo porque daremos un mayor conocimiento de lo que tiene u ofrece y se elabora en el cantón". | "el registrar nuestra cultura nos ayudara a que no se olviden las manifestaciones y se siga manteniendo para conocimiento de nuestros jóvenes." |

Fuente: Entrevistas aplicadas a Taitas y Mamas de la parroquia el Goaltal el 17, 18,19 de julio del 2015.

Elaborado: (Armas Martin, 2015)

Análisis

Los resultados obtenidos al realizar las entrevistas a personas que conocen sobre la cultura gastronómica del cantón Espejo, fueron muy satisfactorias, ya que aseveramos, toda esa cultura popular que mantienen en sus memorias frágiles, al pasar del tiempo. Para las parroquias del cantón Espejo, es orgullo el tener todavía, a un conjunto selecto de adultos mayores con amplios conocimiento en atractivos turísticos, tradiciones, creencias y fiestas que en su memoria han prevalecido y prevalecerán con el compartir de sus saberes a generaciones futuras.

Las personas mayores fueron muy participativas, ya que volvieron a recordar o volver a vivir esos tiempos de antaño, donde hacen referencias a ciertos tipos de preparaciones y que eran consideradas de elaboración privilegiada, ya sea por sus ingredientes sanos, tanto desde su cultivo, crianza y comercialización, sin ningún químico que adulterara su sabor, así como los utensilios como bateas, molinos de piedra, hornos de leña, tiestos, tulpas u hornillas de leña, que daban un sabor y olor característico reconocible.

Cabe mencionar que en la actualidad mucha gente ya no utiliza esta clase de utensilios y equipos antiguos, dando una cierta afinidad a cocinas eléctricas, a gas, microondas, que por la facilidad y ahorro de tiempo en preparar los alimentos, van perdiendo poco a poco un estilo de cocina, que como dicen ellos “entre fogones y leña se comparte la simpatía”, esto quiere decir que avía un intercambio de ideas, técnicas, o métodos de preparación que se intercambiaban entre los adultos mayores en estas tulpas.

En ciertos caso, la gente enunciaba que estas generaciones actuales ya no le interesaba nada de su pasado o de su procedencia como cultura, explicando que para que se iba a elaborar documentos sobre su cultura y tradición popular, sabiendo que, los jóvenes actuales se dedicaban a buscar otras manifestación que se acoplen a su manera de pensar, sin imaginarse que su pueblo se iba consumiendo poco a poco en el olvido.

IX. “REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN ESPEJO”

c. Documentar la cultura popular y registrar los platos tradicionales del cantón Espejo mediante el diseño de una revista.

1. Cultura gastronómica del Cantón Espejo

“El paraíso más cercano al cielo”

La presente investigación se desarrolló en el cantón Espejo, privilegiado por su clima con una temperatura promedio de 11°C a 14° C, en el páramo 7°C a 10° C y en su parroquia el Goaltal a 26° C, por sus atractivos turísticos, por su infinidad de expresiones culturales, por su diversidad gastronomía y por su gente amable y emprendedora que según el Censo del 2010, es de: 13.364 habitantes, (6.527 hombres y 6.837 mujeres). Hace que presente una infinidad de manifestaciones culturales al resto del Ecuador y el mundo.

Se encuentra en el centro de la provincia del Carchi siendo sus límites al norte el cantón Tulcán, al sur los cantones Bolívar y Mira, al este los Cantones Tulcán y Montúfar y al oeste el cantón Mira, una zona privilegiada por la naturaleza, tierra de contrastes geográficos, bellos parajes y una rica herencia cultural que forman una comunidad con enormes posibilidades de cara al futuro.

La zona cantonal conocida como El Ángel es considerada una cabecera cantonal rodeada de una belleza escénica natural única en el mundo, resaltada por la presencia del más extenso y fascinante “jardín de frailejones” que se encuentran protegidos por la Reserva Ecológica El Ángel y custodiados por la imponente presencia del Majestuoso Cóndor Andino, y muchas alternativas que harán de su visita una experiencia inolvidable.

Su cantonización se dio el 27 de septiembre de 1934, siendo su cabecera cantonal el Ángel, como sus parroquias: La Libertad, San Isidro y El Goaltal. Su economía radica en la agricultura y ganadería. Sus fiestas de cantonización que se realiza cada 20 de septiembre está acompañado de un Carnaval del Frailejón; el mismo, que se celebra en los meses de Febrero antes del miércoles de ceniza; de la misma forma mencionamos las Fiestas de la Virgen del Carmen que son los 16 de julio y finalmente las Fiestas de San Isidro que son los 15 de Mayo.

Las comidas típicas de este lugar y muy apreciado en los compromisos sociales familiares es el cuy asado que va acompañado con papas, lechuga, aguacate. También tenemos las Papas con Cuero que consiste en papas con cuero de chanco, queso amasado y ají, un plato preferido por propios y extraños, se los sirven especialmente en las horas de la tarde y se lo encuentra en el parque central.

2. Antecedentes

Los años 70, 80 y parte de los 90 fueron muy importantes en el desarrollo cultural en el cantón Espejo, estableciéndose casi como un líder tanto económico, cultural y social, existiendo una colaboración y participación total de la gente en cuestión de fiestas, ritos, tradiciones, actos religiosos, culturales y comunitarios sobre los otros cantones de la provincia del Carchi todo esto por ser parte de las vías de conexión hacia la ciudad de Tulcán y parte hacia la frontera del país Colombiano, existiendo un intercambio cultural de productos, gastronomía, tradiciones, creencias, ritos y leyendas.

Toda esa estabilidad cultural, económica y social fue disminuyendo con la creación de una nueva vía de conexión hacia la ciudad de Tulcán, y sus alrededores; siendo la vía panamericana que unía el Valle del Chota con Tulcán lo que acortaba y disminuía el tiempo de viaje a esta ciudad de comercio con el país Colombia, viendo se afectado lugares como la ciudad de Mira, la Portada, San Isidro y la ciudad del Ángel y otras ciudades y pueblos aledaños.

Este rescate de la cultura popular y la gastronomía del cantón Espejo, se vio influenciada por que al observar a las nuevas generaciones pertenecientes a este cantón siendo influenciadas por culturas extranjeras, desechando así las manifestaciones de danza y folclor que existe, por ver que las personas migran hacia ciudades grandes en busca de nuevos proyectos de vida, sin saber que en su propio pueblo pueden hacer grandes cosas, por otra parte ha comenzado a existir un desconocimiento sobre la cultura gastronómica existente en el cantón espejo como los procesos, creencias y los diferentes utensilios e ingredientes que se usa para la elaboración de los platos típicos y tradicionales, las que simplemente han quedado en el recuerdo de los personajes de antaño.

3. Justificación

El no tener un documento que certifique la pertenecía de un objeto o un bien inmaterial nos hace pensar que hemos sido dueños de algo irreal. El Ecuador desde hace muchos años, acató una ley por parte de la UNESCO en la cual “cada estado a nivel mundial debía salvaguardar su cultura patrimonial”, por eso creo el Instituto Nacional de Patrimonio Cultural (INPC) instituto encargado de indagar, buscar, investigar, registrar, documentar y proteger todo lo referente al patrimonio inmaterial del estado ecuatoriano.

Toda esa gestión de proteger el patrimonio cultural en el Ecuador, ha tenido una gran aceptabilidad por parte de las provincias, ciudades y pueblos pertenecientes a este estado, dando hincapié a que podemos registrar y documentar esos bienes y mantenerlos a lo largo de la historia. Todo lo que hemos creado, como bien material e inmaterial nos pertenece y nadie nos lo puede quitar, es por eso que estamos en la obligación de registrar y documentar ese activo intangible y poner en conocimiento en las personas que quieran identificarse.

Un pueblo se caracteriza por manifestar su cultura popular hacia los demás y porque es su signo de identidad, consecuentemente su diversidad de tradiciones, fiestas, leyendas, ritos, creencias y gastronomía son riquezas patrimoniales que deben estar en conocimiento de las personas que habitan estos pueblos o comunidades, por ende su mayor orgullo fue el documentar todas estas manifestaciones con el objeto de mantenerlo en un libro si no generar un interés por indagar, conocer y recordar su historia patrimonial.

Hoy en día la gastronomía es muy importante en cada pueblo ya que no solo tiene relación con la comida, sino que también con las distintas manifestaciones que existen en la tierra y que está estrechamente vinculada con la cultura y el turismo del país. Según (Gómez Pradas & Guidonet, 2007, pág. 13) “La comida puede decir más que la gente y de la misma cultura que muchas otras prácticas o costumbres más filosóficas”.

La prioridad que se le da a esta investigación es el aporte del querer revitalizar, conocer mantener e impulsar los haberes y saberes de las personas de antaño

ya sea en su diversidad gastronómica, su infinidad de fiestas y tradiciones, admirando sus ritos ceremoniales, creencias bíblicas y leyendas urbanas.

Para lo cual el registro que se verá plasmado en un documento, y que perdurara por muchos años servirá para indagar y el tener y mantener registrado es patrimonio cultural intangible, favorece a una revitalización de la cultura popular y gastronómica, en las mentes de las generaciones actuales y futuras pertenecientes al Cantón Espejo.

4. Objetivos

- A. Documentar información sobre la cultura popular del cantón Espejo.
- B. Registrar los platos tradicionales que existen en el cantón Espejo.
- C. Dar a conocer la cultura popular y gastronomía del cantón Espejo por medio del diseño de una revista.

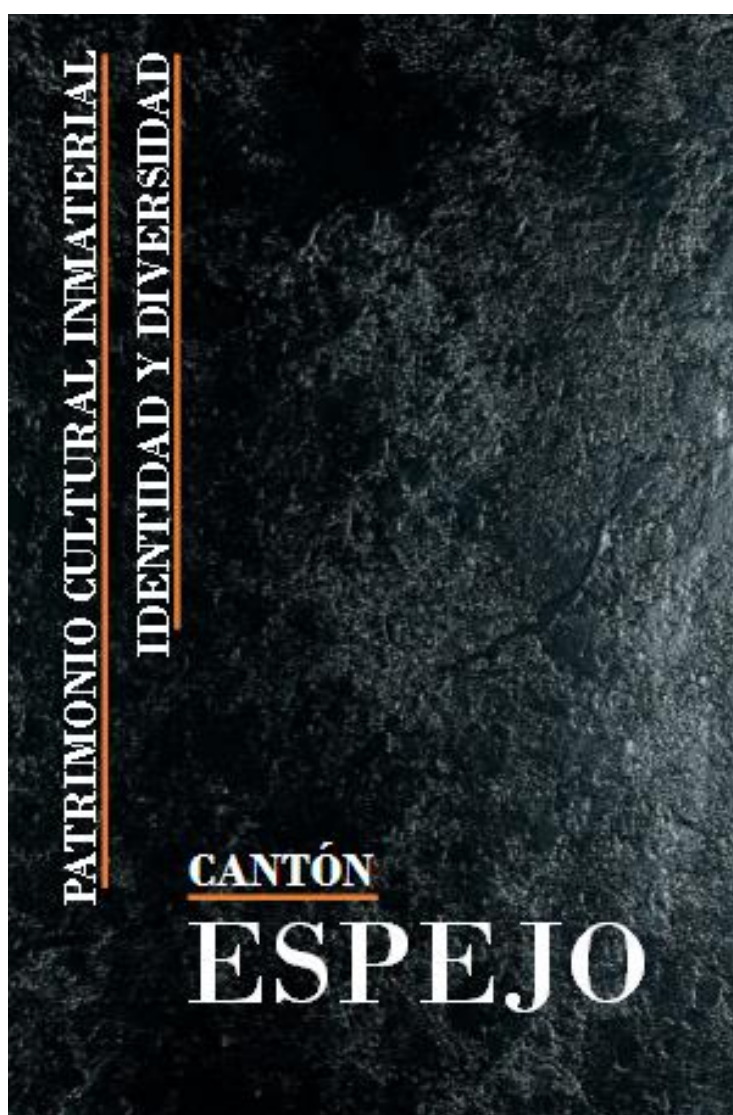
5. Elaboración del Documento

“Documentar la cultura popular y registrar los platos tradicionales del cantón Espejo mediante el diseño de una revista.”

A. Patrimonio Cultural Inmaterial “ESPEJO”

El objetivo de esta revista cultural es de mantener al corriente de la manifestaciones tanto culturales e identidad histórica, arte o gastronomía, fiestas o tradiciones, destinos turísticos, monumentos y arquitectura, con el simple hecho de informar y entretener en algunos casos por temas informativos sean de relatos, leyendas o historias.

Ilustración 5.- Portada de la Revista



Elaborado: (Armas Martín, 2015)

X. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A. Conclusiones:

- Para elaborar un registro de la cultura gastronómica, debemos analizar y tomar muy en cuenta los conceptos impartidos por los diferentes autores, justificando su elaboración y entendiéndose claramente lo que es un registro, por ende al levantar toda esa información, nos servirá entender y relacionar su cultura popular con la gastronomía del lugar a estudiarse.
- Mediante la investigación exploratoria y de campo se pudo determinar toda la cultura popular y los métodos, técnicas, ingredientes, utensilios para elaborar los platos típicos o tradicionales. Las entrevistas fueron muy importantes en esta investigación; de una manera retrospectiva sobre la cultura gastronómica realizada a las Taitas Y Mamas de cada parroquia del cantón Espejo, permitiendo corroborar toda la información recolectada para el registro de los platos tradicionales y típicos.
- Obtenidos los resultados de la investigación, se realizó el registro de la cultura gastronómica, con el llenado de las fichas INPC y divulgado mediante una revista patrimonial, en donde se detalla el patrimonio cultural inmaterial del cantón Espejo.

B. Recomendaciones:

- Antes de elaborar este tipo de investigación se debe tener una indagación, amplia de lo que es patrimonio cultural inmaterial, aún más lo que es registro, sabiendo cuán importante es protegerlo o salvaguardarlo y del porque se debe registrar la cultura gastronómica, teniendo en cuenta que la gastronomía es parte fundamental del patrimonio cultural inmaterial de cada país, comunidad o pueblo.
- Para este tipo de investigaciones, lo más importante es la colaboración por parte de la persona, existiéndose un poco de recelo en compartir sus experiencias. Teniendo en cuenta que así como existen platos característicos en este cantón, debemos poner atención a los platos que están desapareciendo, ya sea por la inexistencia del producto principal u olvido; por ende nuestra intención es comprometer a la gente a que comparta su sabiduría con los demás, así conservaremos esa esencia gastronómica.
- Para los diferentes cantones de la provincia del Carchi y del país, la investigación ayudará a mantener un conocimiento de los saberes y haberes de las personas más antiguas, inculcado a valorar, toda esa cultura gastronómica propia de ellos.

XI. Bibliografía

- Abascal, E., & Grande, I. (2005). *Análisis de encuestas* España: DEHON GRAFICA. pp. 14-20.
- Acevedo Ibáñez, A., & Lopez Martín, A. F. (1986). Concepto de entrevista. Mexico: LIMUSA.
- Arias, F. G. (2006). *El proyecto de investigación* Venezuela: EPISTEME. pp. 31-33.
- Arias, P. G. (1993). *El saber del mundo de los condores: identidad e insurgencia de la cultura andina*. Quito: ABYA-YALA. pp. 99-100.
- Armas Martin. (2015). Registro de la cultura gastronomica. *Anteproyecto*. Riobamba: ESPOCH.
- Armijos, I. (2013). *Ecuador regiones naturales*. Recuperado el 11-03-2013. Obtenido de www.wordpress.com
- Diario la Hora. (2013 06 14). *La Hora*. Recuperado el 12-04-2015. Obtenido de www.lahora.com.ec
- Escalona Velázquez, A. (2012). *La cultura popular tradicional como elemento esencial para la transformación sociocultural*. Recuperado el 17-01-2012. Obtenido de Contribuciones a las Ciencias Sociales: <http://www.eumed.net/rev/cccss/17/aev.html>
- Espinosa, M. F. (2010). El pueblo modelador de patrimonios. *Guía de Bienes Culturales del Ecuador*. Quito. p. 9.
- Estrella, E. (1997). *El pan de América*. Quito: Abya Yala. p. 36.
- Gobierno Autónomo Descentralizado de la Provincia del Carchi. (2015). Referencia historica del Crachi. Recuperado el 17-06-2015 Obtenido de www.carchi.gob.ec
- Gómez Pradas, M., & Guidonet, A. (2007). Un hecho identitario: *la comida en Japón*. Barcelona: UOC. p. 13.
- Guerrón, D. (2015). Carchi un tapíz en el mapa del mundo. Carchi - Ecuador.
- Gutiérrez de Alva, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Mexico: RED TERCER MILENIO .
- Instituto Nacional de Patrimonio Cultural. (2011). *Instructivo para fichas de registro e inventario*. Quito: Ediecuatorial. pp. 26-45.
- Jaramillo, L. C. (2010 de 08 de 08). Cultura popular. *El Mercurio*. p. 10.
- López Moreno, G. (2011). Antecedentes de patrimonio cultural inmaterial. *Patrimonio Cultural Inmaterial*. Quito. p. 30.
- Michel Portugal, F. (2005). *Una aproximación a su reconocimiento y protección jurídica por los Derechos de Autor y Derechos Conexos*. Quito: Consultoría de Bolivia.
- Namakforoosh, M. N. (2005). Investigacion exploratoria: *metodología de la Investigación*. México: LIMUSA. pp. 89-90.
- Narváez, V. P. (2009). Metodología de la investigacion científica y bioestadística.. Santiago de Chile: RIL EDITORES. p.180.
- Ortega , M. (2014). En *Patrimonio cultural inmaterial*. Loja: Gráficas Hernández. p. 5.

- Pajuelo Teves, R., & CRESPIAL. (2010). *Experiencias y políticas de salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en América Latina*. Cusco Perú: Tarea Asociación Gráfica Educativa.
- Diario el Telegrafo. (2013 06 02). El patrimonio alimentario fortalece las identidades comunitarias. *Patrimonio Alimentario*. Quito. p.3.
- Pazos Barrera, J. (2006). *Mazamorra morada y patrimonio intangible*. Quito: INPANC.
- Salkind, N. (1999). En *Metodos de investigación*. México: Prentice Hall. p. 10.
- Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo. (2013). Plan nacional buen vivir 2013-2017. Quito: Senplades.
- Diario el **Telegrafo**. (2015 04 01). Ecuador firma convenio por patrimonio inmaterial. Diario el *Telegrafo*. p. 10.
- Tomas, U. S. (2014). Definición de estadística. Recuperado el 10 de 08 de 2014. Obtenido de Universidad Santo Tomas: www.ustadistancia.edu.co
- Toro Jaramillo, I. D., & Parra Ramirez, R. D. (2006). *Método y conocimiento metodología de la investigación*. Medellin - Colombia: FONDO EDITORIAL UNIVERSIDAD EART. p. 158
- Tovar Rojas, A. (2003). *Guía de procesos para la elaboración de productos cárnicos*. Bogota - Colombia: CAB. pp. 5-6.
- Organización especializada de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2003). En *Convención para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial*. Paris: UNESCO. p. 5.
- Unigarro Solarte, C. (2010). En *Patrimonio cultural alimentario*. Quito: La Tierra. p. 17.
- Zapata, O. A. (2005). En *Herramientas para elaborar tesis e investigaciones socioeducativas*. Mexico: PAX Mexico. pp. 116-117.

XII. Anexos:

Anexos 1: Encuesta aplicada a los adultos mayores del cantón Espejo ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO



FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA



El objetivo de esta encuesta es recopilar información acerca de la cultura popular y los métodos, técnicas, procesos, utensilios e ingredientes principales que se utilizan en la elaboración de los platos tradicionales; de esta manera obtendremos un conocimiento acerca de la cultura gastronómica del Cantón Espejo como patrimonio cultural inmaterial.

Nombre:

Edad:

Sexo:

Parroquia:

Conteste las siguientes preguntas de una manera responsable y subraye su respuesta.

1.- ¿Cuáles de estas tradiciones del cantón espejo se practican en la actualidad?

Finados del 2 de Noviembre

Pelea de Gallos

Procesión de Semana Santa

Paseo del Chagra

Paseo del Divino Niño

Corrida de Toros

Cacería del Zorro

Quema de Castillos

Acarreo de Chamarasca

Concurso de Años Viejos fin de año

2.- ¿Cuáles de estas fiestas tradicionales del cantón Espejo usted conoce?

Cantonización

Virgen del Carmen parroquia La Libertad

San Isidro Labrador parroquia San Isidro

San Pedro parroquia El Ángel

San Juan parroquia El Ángel

El Carnaval del Frailejón

Religiosa de La Dolorosa

San Vicente parroquia La Libertad

Fiestas de las diferentes Parroquias

San Vicente en la parroquia El Goaltal

Sagrado Corazón de Jesús

3.- ¿Cuáles de estos atractivos turísticos del Cantón Espejo conoce usted?

Museo Blas Ángel

Iglesia de San Isidro

Mirador Cruz de Mayo

Iglesia Matriz El Ángel

Baños del Puente Ayora

Reserva Ecológica El Ángel

Cascadas en la parroquia El Goaltal

Avistamiento de aves en la parroquia El Goaltal

Balneario La Calera en la parroquia San Isidro

Piedra Pintada en la parroquia San Isidro

4.- ¿Cuáles son los principales productos que se cultivan en el Cantón Espejo?

Papa

Haba

Maíz

Quinua

Cebada

Nabo

Chochos

Mellico

Oca

Yuca

Camote

Guayaba

5.- Del listado de productos cárnicos, seleccione el de mayor consumo.

Cuy

Conejo

Cerdo

Res

Pato

Gallina

Trucha

6.- Del siguiente listado de insumos Cuáles son las más utilizados en las preparaciones gastronómicas del cantón?

Sal yodada

Ajo

Manteca de cerdo

Perejil

Hoja de naranja

Canela

Cedrón

Manzanilla

Ají
Comino
Achiote
Aceite
Harina de trigo
Harina de maíz
Azúcar
Panela

7.- ¿De estos métodos de preparación cuál utiliza en la actualidad para las preparaciones culinarias?

Ancestral
Moderna
Mixta

8.- ¿Cuál de los siguientes utensilios de cocina ancestral utiliza Ud. para sus preparaciones gastronómicas?

Tiestos
Cedazos
Pilches
Chuspas
Arnero
Cuchara de madera
Bateas de madera
Ollas de barro
Piedras de moler
Hornos de leña
Hornilla de leña

9.- Del listado de platos tradicionales, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

Sopa de arrancados
Sopa chorreada
Mote de Trigo
Sango de maíz tostado
Habas Calpas
Sango de habas
Ensalada de nabos
Cariucho de Habas

10.- Del listado de platos típicos, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

Caldo de Gallina Runa
Papas con cuy
Fritada

Papas con cuero
Hornado
Chochos con Tostado
Trucha frita con yuca
Papas asadas

11.- Del listado de postres y panadería, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

Dulce de zanahoria blanca
Ocas con leche
Queso con miel
Sango de dulce
Camote con leche
Queso con agua panela
Vicundos
Enmantecados
Pan de maíz
Pan de cuajada
Ocas con leche

12.- Del listado de bebidas, seleccione a su criterio los de mayor consumo en el Cantón Espejo

Chicha de arroz
Morocho
Champús
Hervido de Sunfo
Canelazo
Colada de zapallo
Colada de oca
Colada de arroz de Cebada

13.- ¿Cree qué necesario que se registre la cultura gastronómica del Cantón Espejo para su posterior difusión?

Si:

No:

¿Porqué?.....
.....
.....
.....
.....

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexos 2: Entrevista aplicada a los taitas y mamás del cantón Espejo



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO FACULTAD DE SALUD PÚBLICA ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Guion de Entrevista

Nombre Entrevistado:

Ficha N°:

Sexo: Edad: Fecha:

Parroquia:

El objetivo de la entrevista es recopilar información acerca de la cultura popular del Cantón Espejo, como patrimonio cultural inmaterial, de esta manera lograremos tener conocimiento de la cultura gastronómica del mismo.

Pregunta 1.- ¿Usted tiene conocimiento de la cultura gastronómica del cantón espejo?

Pregunta 2.- Mediante información publicada en revistas del cantón, se señala que las fiestas tradicionales son; las fiestas de Cantonización, la fiestas de San Isidro Labrador, la fiestas de San Pedro ¿usted podría manifestar que tan real es la información?

Pregunta 3.- Cree usted que el museo Blas Ángel, la Iglesia de la parroquia de San Isidro, el Mirador Cruz de Mayo, la Iglesia Matriz El Ángel, los Baños del Puente Ayora, la Reserva Ecológica El Ángel y el Balneario La Calera son los sitios emblemas?

Pregunta 4.- Mediante información recopilada los productos agrícolas, especies mayores y menores, que mayor consumo son la papa, habas, el maíz, la oca, yuca, el cuy, credos, vacas, la gallina y la trucha; ¿cree usted que tal apreciación es correcta?



Pregunta 5.- En el cantón Espejo se han realizado varias encuestas, de las cuales se determinó que los platos tradicionales y típico más representativos y de mayor consumo son los platos típicos como: la ensalada de nabos, los chochos con tostado, papas con cuero, la hornado, Caldo de Gallina, ¿cree usted que dicha apreciación está en lo correcto?

Pregunta 6.- En información recopilada a los pobladores del cantón Espejo se señala que las bebidas, postres y productos de panadería tradicionales y más apetecidas son; los Vicundos, pan de maíz, Champús, según su criterio y gusto, ¿cree usted que dicha información se encuentra en lo correcto?

Pregunta 7.- Actualmente el deseo de conservar la riqueza histórica de cada uno de los pueblos está en auge, en referencia a su criterio propio, ¿cree que sea adecuado registrar la cultura gastronómica del cantón Espejo para su posterior difusión?

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexos 3: Ficha general INPC

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--------|---------------|--|
|  GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR | | INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | | CÓDIGO | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | | | |
| Provincia | | | | Cantón | | | |
| Parroquia | | | | | Urbana | Rural | |
| Localidad | | | | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS8-UTM: Zona X (Este) Y (Norte) Z (Altitud) | | | | | | | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | | | |
| Denominación | | | | | | | |
| Grupo social | | | | | | | |
| Lengua | | | | | | | |
| Ámbito | | | | | | | |
| Subámbito | | | | | | | |
| Detalle del subámbito | | | | | | | |

| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | |
|------------------------------------|--|
| | |

| | Descripción de la manifestación lengua originaria |
|------|---|
| 1. | |
| 2. | |
| 3. | |
| 4. | |
| 5. | |
| 6. | |
| 7. | |
| 8. | |
| 9. | |
| 10. | |
| 11. | |
| 12. | |
| 13. | |
| 14. | |
| 15. | |
| 16. | |
| 17. | |
| 18. | |
| 19. | |
| 20. | |
| 21. | |
| 22. | |
| 23. | |
| 24. | |
| 25. | |
| 26. | |
| 27. | |
| 28. | |
| 29. | |
| 30. | |
| 31. | |
| 32. | |
| 33. | |
| 34. | |
| 35. | |
| 36. | |
| 37. | |
| 38. | |
| 39. | |
| 40. | |
| 41. | |
| 42. | |
| 43. | |
| 44. | |
| 45. | |
| 46. | |
| 47. | |
| 48. | |
| 49. | |
| 50. | |
| 51. | |
| 52. | |
| 53. | |
| 54. | |
| 55. | |
| 56. | |
| 57. | |
| 58. | |
| 59. | |
| 60. | |
| 61. | |
| 62. | |
| 63. | |
| 64. | |
| 65. | |
| 66. | |
| 67. | |
| 68. | |
| 69. | |
| 70. | |
| 71. | |
| 72. | |
| 73. | |
| 74. | |
| 75. | |
| 76. | |
| 77. | |
| 78. | |
| 79. | |
| 80. | |
| 81. | |
| 82. | |
| 83. | |
| 84. | |
| 85. | |
| 86. | |
| 87. | |
| 88. | |
| 89. | |
| 90. | |
| 91. | |
| 92. | |
| 93. | |
| 94. | |
| 95. | |
| 96. | |
| 97. | |
| 98. | |
| 99. | |
| 100. | |

| Fecha o período | | Detalle de la periodicidad |
|-----------------|--|----------------------------|
| Anual | | |
| Continua | | |
| Ocasional | | |
| Otro | | |

5. PORTADORES/SOPORTES

| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/teléfono |
|--------|--------------------------|-------------------------|--------------------|
|--------|--------------------------|-------------------------|--------------------|

6. VALORACIÓN

| Importancia para la comunidad | |
|-------------------------------|-----|
| 1 | 2 |
| 3 | 4 |
| 5 | 6 |
| 7 | 8 |
| 9 | 10 |
| 11 | 12 |
| 13 | 14 |
| 15 | 16 |
| 17 | 18 |
| 19 | 20 |
| 21 | 22 |
| 23 | 24 |
| 25 | 26 |
| 27 | 28 |
| 29 | 30 |
| 31 | 32 |
| 33 | 34 |
| 35 | 36 |
| 37 | 38 |
| 39 | 40 |
| 41 | 42 |
| 43 | 44 |
| 45 | 46 |
| 47 | 48 |
| 49 | 50 |
| 51 | 52 |
| 53 | 54 |
| 55 | 56 |
| 57 | 58 |
| 59 | 60 |
| 61 | 62 |
| 63 | 64 |
| 65 | 66 |
| 67 | 68 |
| 69 | 70 |
| 71 | 72 |
| 73 | 74 |
| 75 | 76 |
| 77 | 78 |
| 79 | 80 |
| 81 | 82 |
| 83 | 84 |
| 85 | 86 |
| 87 | 88 |
| 89 | 90 |
| 91 | 92 |
| 93 | 94 |
| 95 | 96 |
| 97 | 98 |
| 99 | 100 |

| |
|--|
| |
|--|

| Sensibilidad al cambio | |
|------------------------|-----|
| 1 | 1 |
| 2 | 2 |
| 3 | 3 |
| 4 | 4 |
| 5 | 5 |
| 6 | 6 |
| 7 | 7 |
| 8 | 8 |
| 9 | 9 |
| 10 | 10 |
| 11 | 11 |
| 12 | 12 |
| 13 | 13 |
| 14 | 14 |
| 15 | 15 |
| 16 | 16 |
| 17 | 17 |
| 18 | 18 |
| 19 | 19 |
| 20 | 20 |
| 21 | 21 |
| 22 | 22 |
| 23 | 23 |
| 24 | 24 |
| 25 | 25 |
| 26 | 26 |
| 27 | 27 |
| 28 | 28 |
| 29 | 29 |
| 30 | 30 |
| 31 | 31 |
| 32 | 32 |
| 33 | 33 |
| 34 | 34 |
| 35 | 35 |
| 36 | 36 |
| 37 | 37 |
| 38 | 38 |
| 39 | 39 |
| 40 | 40 |
| 41 | 41 |
| 42 | 42 |
| 43 | 43 |
| 44 | 44 |
| 45 | 45 |
| 46 | 46 |
| 47 | 47 |
| 48 | 48 |
| 49 | 49 |
| 50 | 50 |
| 51 | 51 |
| 52 | 52 |
| 53 | 53 |
| 54 | 54 |
| 55 | 55 |
| 56 | 56 |
| 57 | 57 |
| 58 | 58 |
| 59 | 59 |
| 60 | 60 |
| 61 | 61 |
| 62 | 62 |
| 63 | 63 |
| 64 | 64 |
| 65 | 65 |
| 66 | 66 |
| 67 | 67 |
| 68 | 68 |
| 69 | 69 |
| 70 | 70 |
| 71 | 71 |
| 72 | 72 |
| 73 | 73 |
| 74 | 74 |
| 75 | 75 |
| 76 | 76 |
| 77 | 77 |
| 78 | 78 |
| 79 | 79 |
| 80 | 80 |
| 81 | 81 |
| 82 | 82 |
| 83 | 83 |
| 84 | 84 |
| 85 | 85 |
| 86 | 86 |
| 87 | 87 |
| 88 | 88 |
| 89 | 89 |
| 90 | 90 |
| 91 | 91 |
| 92 | 92 |
| 93 | 93 |
| 94 | 94 |
| 95 | 95 |
| 96 | 96 |
| 97 | 97 |
| 98 | 98 |
| 99 | 99 |
| 100 | 100 |

| | | |
|-------|--|--|
| Alta | | |
| Media | | |
| Baja | | |

| Categoría | |
|-----------|--|
|-----------|--|

| | | | | | |
|--------------------------|--|--------------------------------------|--|---|--|
| Manifestaciones Vigentes | | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas | |
|--------------------------|--|--------------------------------------|--|---|--|

7. INTERLOCUTORES

| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
|---------------------|-----------|----------|------|------|
|---------------------|-----------|----------|------|------|

| |
|-----|
| N/A |
|-----|

[illegible]

| |
|-----|
| N/A |
|-----|

| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | |
|---|--|
|---|--|

| |
|-----|
| N/A |
|-----|

| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | |
|------------------------|--|
| N/A | |

N/A

9 ANEXOS

9. ANEXOS

| Textos | Fotografías | Videos | Audio |
|--------|-------------|--------|-------|
|--------|-------------|--------|-------|

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | |
| N/A | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | |
| Entidad investigadora | | | |
| Registrado por | | Fecha de registro | |
| Revisado por | | Fecha de revisión | |
| Aprobado por | | Fecha aprobación | |
| | | | |
| | | | |
| Registro fotográfico | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | |
| | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | |
| | | | |

Anexos 4: Fotográfico



Anexos 5: Revista

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

IDENTIDAD Y DIVERSIDAD

CANTÓN

ESPEJO



PARA QUÉ VINISTE A ESTE MUNDO?

Y mi respuesta siempre será.....

Para cocinar y hacerla reír a la vida

Armas Benavides Erik

EDITOR:

Armas Benavides Erik Martín

COORDINADOR:

María Belén Bastidas Arauz

Jessica Robalino

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN:

Armas Benavides Erik Martín

Armas Benavides Santiago David

REVISIÓN DE TEXTOS Y CUIDADO DE LA EDICIÓN:

María Belén Bastidas A.

Jorge Zula

IMPRESIÓN:

ELVER

GALINDA

PARADA

GRAFIC S.A.

ADVERTENCIA:

Queda totalmente permitido la difusión, reproducción, copia, uso, distribución, comunicación pública o cualquier otra actividad que se pueda hacer con el contenido de esta revista. Se advierte expresamente que si no se difunde el PATRIMONIO CULTURAL DEL CANTÓN ESPEJO, serán castigados por la legislación vigente en materia de propiedad intelectual.

RIOBAMBA, 2016

The background is a mottled, brownish-gold color with a textured, aged appearance. In the lower-left quadrant, there is a dark, irregular shape that resembles a torn piece of paper or a dark stain, with some lighter, golden-brown highlights within it.

“EL PUEBLO QUE SABE DÓNDE NACE,
SABE DÓNDE VA...”



“UNA NACIÓN SIGUE VIVA MIENTRAS ESTÉ VIVA SU CULTURA”

En el dintel de la puerta del Museo de Kabul, devastado por más de veinte años de guerra, manos anónimas colgaron hace unos días un cartel con este lema: “Una nación sigue viva mientras esté viva su cultura”. Este gesto simbólico dota de un sentido profundo a la resolución aprobada el 21 de noviembre de 2001 por la Asamblea General de las Naciones Unidas, en la que se proclama el año 2002 “Año de las Naciones Unidas del Patrimonio Cultural”. El patrimonio cultural de un pueblo es la memoria de su cultura viviente, que tiene múltiples formas de expresarse, tanto materiales (monumentos, paisajes, objetos) como inmateriales (lenguas, técnicas, artes interpretativas, música...). Pero también son múltiples sus orígenes. Un pueblo que sigue su propia filiación cultural, que conoce las influencias plurales que han surcado su historia y modelado su identidad, estará mejor preparado para establecer relaciones pacíficas con los demás pueblos, proseguir el diálogo muchas veces iniciado en tiempos inmemoriales y forjar su propio futuro. Así pues, amar el patrimonio cultural, cuidarlo como un tesoro que nos han legado nuestros antepasados y que tenemos el deber de transmitir con la mayor integridad posible a nuestros propios descendientes, es prueba de sabiduría. Por ello hemos de proseguir la acción normativa y, tomando como modelo la Convención del Patrimonio Mundial, Cultural y Natural, cuyo 30º aniversario se celebra este año, elaborar instrumentos capaces de proteger eficazmente el conjunto del patrimonio cultural. Pero el gran reto que ha de asumir hoy la UNESCO, designada por las Naciones Unidas organizadora de este Año, consiste en lograr que las autoridades públicas, el sector privado y el conjunto de la sociedad civil cobren conciencia de que el patrimonio cultural no sólo es un instrumento de paz y reconciliación, sino también un factor de desarrollo. Son muchos los casos en los que una nueva gestión del patrimonio cultural ha favorecido un auge de la economía, al crear nuevas salidas para las poblaciones locales, ya se trate de artesanía, de turismo cultural o de la aparición de nuevos oficios y nuevas formas de creatividad. Por consiguiente, hemos de incitar a todos los ciudadanos a que se conviertan en actores de la conservación y valorización del patrimonio de la humanidad. Gracias a una toma de conciencia colectiva, a una movilización y una acción más enérgicas en relación con los valores del patrimonio, contando en particular con la participación de los jóvenes, es como este año 2002, Año de las Naciones Unidas para el Patrimonio Cultural, cobrará su plena dimensión.

Es muy importante, pues, asociar el patrimonio cultural a las políticas de desarrollo. Igualmente importante es demostrar también, como en Bosnia y Herzegovina, en el Cáucaso o en Camboya, hasta qué punto este símbolo poderoso de identidad puede propiciar una reconciliación nacional. A condición de que se rehabilite en las mentes no sólo como testimonio de un pasado asumido y común, sino también como piedra angular de un futuro compartido.

Por: Koichiro Matsuura
Mensaje del Director General de la UNESCO 2002

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL



La definición adoptada por la Unesco en el año 2003 sobre lo que es el Patrimonio Cultural Inmaterial guarda relación con aquello que desde la Antropología se denomina cultura y que otros la asocian con la memoria por el hecho de que sus contenidos son transmitidos de generación en generación, de manera preferentemente oral. Siendo así, el PCI es una creación de las sociedades, el cual no existe al margen de la comprensión de su existencia y su relación con la naturaleza. Así, los conocimientos ancestrales sobre medicina que poseen los afrodescendientes, los campesinos, los indígenas de la Sierra y los montubios de la Costa son el resultado de la experiencia que estas sociedades han tenido y tienen con su entorno. Estas construcciones culturales existen al margen y, en no pocas veces, son una forma de resistencia al Estado —recuérdese la persecución a los amautas indígenas y a los curanderos afrodescendientes por considerarlos hechiceros. Desde este punto de vista, el PCI es una construcción autónoma de las comunidades, sin más condicionamiento que la realidad material e histórica que les ha tocado vivir. Por tanto, su pérdida, su sensibilidad al cambio o desuso obedecen a fenómenos de mayor alcance como los económicos, sociales o políticos en los cuales están inmersas. En esta lógica, ¿qué pueden hacer las medidas de salvaguardia? ¿No se convierten en una medida intervencionista por parte del Estado?

Las respuestas a estas interrogantes pueden ser variadas, dependiendo desde dónde uno se sitúe. Sin embargo, lo primero que se puede aseverar es que son útiles en la medida en que su mirada no se restrinja a esa especificidad de lo inmaterial, sino que esté anclada en procesos más "hondos", ya que son parte de la totalidad cultural.

Por tanto, la intervención del Estado, con fines de salvaguardia del PCI, debe apuntar al fortalecimiento de la vida de las comunidades. En este sentido, para alcanzar este propósito, más que los proyectos específicos, que siempre corren el riesgo de folklorizar la cultura de las comunidades —la fiesta de San Martín de Porres de Canchimalero es un ejemplo de esto—, el instrumento por excelencia que promoverá este fortalecimiento debe ser una política pública de respeto y de protección de los aspectos materiales de estos grupos humanos. Entonces, por ejemplo, si se quiere salvaguardar los conocimientos sobre medicina ancestral de los afroesmeraldeños, lo mejor que se puede hacer es proteger las tierras ancestrales y el bosque, donde están los elementos materiales con los que se produce ese conocimiento.

Por: Pablo Minda
Antropólogo



El Pailón - Chilcapamba - El Ángel

EL PATRIMONIO CULTURAL

Hay cosas que nos parece importante preservar para las generaciones futuras. Su importancia puede deberse a su valor económico actual o potencial, pero también a que nos provocan una cierta emoción o nos hacen sentir que pertenecemos a algo, un país, una tradición o un modo de vida. Puede tratarse de objetos que poseer o edificios que explorar, de canciones que cantar o relatos que narrar. Cualquiera que sea la forma que adopten, estas cosas son parte de un patrimonio y este patrimonio exige que nos empeñemos activamente en salvaguardarlo.

El contenido de la expresión "patrimonio cultural" ha cambiado bastante en las últimas décadas, debido en parte a los instrumentos elaborados por la UNESCO. El patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional.

Por: UNESCO
Convención adoptada por la UNESCO en 2010



“PATRIMONIO INMATERIAL”

El PCI es una construcción autónoma de las comunidades, sin más condicionamiento que la realidad material e histórica que les ha tocado vivir.

Por: Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

“CONVENCIÓN DE LA UNESCO”

La Convención de 2003 tiene por finalidad la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial que sea conforme a los acuerdos internacionales sobre derechos humanos y que cumpla los requisitos de respeto mutuo entre las comunidades y de compatibilidad con el desarrollo sostenible.

Por: UNESCO
Convención adoptada por la UNESCO en 2010

¿Por dónde empezamos?

Así como los monumentos y obras de arte se identifican y coleccionan, el patrimonio cultural inmaterial también se puede recopilar y registrar. De hecho, el primer paso que debe dar un Estado para salvaguardar este patrimonio es identificar y registrar o inventariar las expresiones y manifestaciones susceptibles de ser consideradas patrimonio cultural inmaterial. Los inventarios pueden servir luego de base para elaborar medidas de salvaguardia de las manifestaciones o expresiones del patrimonio cultural inmaterial incluidas o descritas en ellos.

Las comunidades deben participar en la identificación y definición del patrimonio cultural inmaterial, puesto que son las que deciden qué usos forman parte de su patrimonio cultural.

Por: UNESCO
Convención adoptada por la UNESCO en 2003

CANTÓN ESPEJO



PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
IDENTIDAD Y DIVERSIDAD

CANTÓN ESPEJO



Cabecera Cantonal El Ángel

Parroquias

El Ángel, 27 de Septiembre, La Libertad, San Isidro, El Goaltal.

No. de Habitantes

13,551 Habitantes

Grupos étnicos

Mestizo

Idiomas

Español

Ubicación

Noroccidente de la provincia del Cacha

Superficie

544.2 Km²

Clima

Desde frío andino 10°-15° C. hasta semi-tropical 26°C

Altitud

Desde 1.060 a 4000 m.s.n.m.

Zonas de vida

Páramo pluvial sub-alpino 4.800-3.800 m.s.n.m.

Bosque húmedo montano alto y bajo 3.800-1.500 m.s.n.m.

Bosque muy húmedo pre-montano 1.500-900 m.s.n.m.





“Orgullo Pasto “

La importancia histórica es la base fundamental de nuestra identidad para reafirmar nuestra vida y nadie tiene que ponderar su propia vida, lo importante es que este viviendo con naturaleza y sano gozo; conocemos que nuestra fusión humana de Europa hacia América que a veces es tan clara y tan noble y no me privare de decir que los hijos de un español y una india o de un indio y una española nos llaman mestizos ya que poseemos la mezcla de dos naciones.

Por lo que los primeros españoles que tuvieron hijos con indias y por ser puestos nombre impuestos por nuestros padres y su significación, me la llevo, y me lo grito a boca llena y, me honra decir que soy descendencia de la Cultura Pasto. Esta lección debería ser comprometida y practicada por muchos desconocedores de la realidad de nuestro pueblo, ya que somos producto resultante de mucha historia y de nuestros antecesores.

Tgl. German Bracho Cifuentes

Riqueza Arqueológica

Tgl. German Bracho Cifuentes

La riqueza arqueológica de nuestro Cantón, motiva a propios y extraños a interesarnos a propios y extraños como en el presente caso para que no solamente se realice la recolección o extracción de objetos de cerámica sino que sobre manera manifestemos nuestro respeto a una cultura que identifica el Cantón Espejo por su alto grado de superación antes de la época precolombina.

La identidad de nuestro pueblo tenemos que conocer, nuestro pueblo no puede quedar en el aire, el estudio histórico en base a la arqueología del Cantón Espejo, viene hace mas de 30 años, dando fe y testimonio de cuan grande ha sido este pueblo Pasto, era muy inmenso, se extendía desde las riveras del río Mira hasta lo que es Pasto en Colombia, culturas como los Caranquis, los Otavalos nombraron a este pueblo como Hurinsuyo que significa "País misterioso de los Fuertes".

En todo el Canto Espejo, no lejos de los centros poblados se encuentran restos arqueológicos de diversos horizontes y diversa antigüedad; tales como los encontrados en el sector Las Tres Tolas, la Quebrada Oscura, El Ishpingo y Chabayán, La Libertad, San Isidro, Inguenza, sectores de Pandalita y Potrero Grande, en cuyos lugares se encontraron diversidad de objetos de cerámica muy finísimos, de una avanzada cultura.

La enorme cantidad de piezas arqueológicas encontradas en los sitios anteriormente indicados, dan fe de las habilidades y destrezas de nuestros antepasados, especialmente el conocimiento de la metalurgia, pues has sido sacadas de las tumbas escudos de oro laminado, placas laminares, con formas romboidales, colares, narigueras, y orejeras en forma de media luna. Igual infinidad de piezas han sido encontradas en metal de cobre puro, lo que puede afirmarse sin ligar a equivocarse que sabían del proceso para la mezcla de metales.

El Museo Arqueológico se incrementa paso a paso con ayuda de la colectividad, para de esta forma proyectar una clara imagen de nuestra grandeza prehistórica a nuestras próximas generaciones y por ende al mundo entero.

Una de nuestras metas es buscar nuestra identidad, si nosotros sabemos de donde venimos y tenemos que buscar quienes somos y hacia donde vamos, sintamos orgullosos de ser Patuosos, Pasto, palabra propia nuestra por el verdor de nuestras montañas, con la característica mas grande y especial, del tener una variedad de climas y diversidad de alimentos.



ESPEJO

Eugenio Espejo

Eugenio de Santa Cruz y Espejo nació en Quito de 1747. Hijo del indígena Luis Chusig y la mulata Catalina Aldaz. Fue bautizado en la capilla de El Sagrario el 21 de febrero del mismo año. La infancia la pasó al lado de su padres, dedicado silenciosamente a las lecturas de libros importantes de la época. En su juventud se graduó de doctor en medicina y ejerció su profesión con mucha pasión. Espejo fue bibliotecario, pero vivió de los honorarios del ejercicio profesional como médico. Fue el criollo mas sospechoso para los gobernantes coloniales de su época, el Presidente de la Real Academia de Quito, Villalengua y Marfil, lo mando a vigilar y a seguirle los pasos día y noche. Un día lo redujo a prisión y confisco todos sus escritos.

Espejo fue el primer bibliotecario publico, el primer periodista en la Presidencia de Quito, escritor multifacético critico de las costumbres y vicios negativos de la sociedad de la época. Literario, teólogo y medico de vastos conocimientos.

Eugenio de Santa Cruz y Espejo es la expresión mas sublime de la raza hispanoamericana, el primer ciudadano en el Reino de Quito que formulaba la independencia para el continente americano. Partidario de la preparación intelectual de los pueblos, del desarrollo y la justicia social.

Podríamos decir que Espejo fue un prototipo ejemplar, un gran rebelde, cuyas ideas se proyectarían con los sucesos del 10 de Agosto, en los triunfos heroicos de nuestros libertadores Bolívar y Sucre, en el pensamiento y la pluma fulminante de Juan Montalvo y en la lucha heroica del Gral. Eloy Alfaro. Incluso muchas de sus ideas tienen plena vigencia en nuestra sociedad actual.

Espejo es la expresión mas altiva de patriotismo en la época colonial, sus escritos reflejan su profundo patriotismo y amor por la tierra y especialmente a favor de las mayorías marginadas, victimas de la ignorancia, a causa de un sistema prostituido que solo beneficiaba a cientos sectores privilegiados

Nuestros cantón lleva el nombre del Precursor de la Independencia Americana y con verdadero orgullo preservamos su memoria y llevamos adelante la realización de sus grandes ideales en bien de nuestra sociedad

Por: Luis Antonio Ibarra Revelo
CANTON ESPEJO, CARCHI: Pueblo, Historia y Cultura



HIMNO AL CANTÓN ESPEJO

Letra: Nectario Rodríguez

Música: Dimas de la Cadena

CORO

Con orgullo mis labios te nombran y
en mi pecho te siente reinar, que
feliz he vivido en tu sombra ¡Cielo
mío... mi cuna... mi hogar!

ESTROFAS

En tus valles, tus campos, doquiera,
se oye del viento bramar, y la espiga
se mece ligera prodigando riqueza y
solaz; y el Tuscuaza en su lecho
profundo en torrentes se lanza veloz
Y el erial, con sus aguas, fecundo
de la caña reluce el verdor.

Son tus hijos rebeldes carchenses
que al trabajo le rinden honor, y a la
Patria querida ennoblecen con las
perlas que brindan el sudor ese en-
jambre de pueblos que forman los
cimientos del nuevo Cantón, hoy
sus almas fervientes entonan a Es-
pejo su alegre canción.



LA CANTONIZACIÓN DE ESPEJO

Por: Luis Antonio Ibarra Revelo

El cantón Espejo posee grandes extensiones de terreno aptas para la agricultura y ganadería ubicadas en un lugar importante de la provincia del carchi con gran variedad de climas desde el cálido al frío.

El suelo es muy rico en materia orgánica. La prosperidad, la grandeza, el desarrollo se explican por el poder económico que generan la agricultura y la ganadería.

El filántropo José Benigno Grijalva destinó dinero para la apertura de carreteras y puentes en la cabecera cantonal para unir con sus pueblos y las ciudades de Ibarra y Tulcán.

La idea de crear el cantón Espejo se generalizó a toda la sociedad angeleno. Las gestiones empezaron con los compatriotas Alfonso Herrera, José María Mier, con el aporte de Carlos Emilio Grijalva, Gonzalo Araujo, Rogelio Grijalva, entre otros ciudadanos.

El proyecto de decreto de cantonización tuvo el apoyo de los representantes del Carchi en el Congreso Nacional de doctores León Pío Acosta y Ricardo del Hierro. Apoyaron también el comité Antena conformado por hombres y mujeres, la sociedad obrera "Unión Fraternal", la "Unión Carchense" en Quito y el pueblo, auténtico soberano de sus destinos.

CREACION DEL CANTÓN ESPEJO

El 27 de septiembre de 1934 se crea el cantón Espejo con su cabecera cantonal el Ángel y las parroquias la Libertad, San Isidro, Mira, y la Concepción. Decreto firmado por José María Velasco Ibarra.

La inauguración del cantón Espejo fue el 1 de enero de 1935, en el acto de la cantonización se pronuncia una hermosa sentencia: "Seamos como laboriosas abejas; aprendamos de ellas a vivir con armonía y a utilizamos de los unos con los otros; sin envenenar nuestra convivencia y ejercitemos el noble sentimiento de ser todos para uno; fabriquemos la dulce miel de la confraternidad, el mutuo apoyo y así podremos endulzar en algo las amarguras del vivir".



PANORAMA ANGELEÑO Y SU FOLKLORE

Por: Jaime Gustavo Herrera A.

El folklore es la manifestación del temperamento, de la idiosincrasia de una comarca, describe las costumbres, tradiciones, religión, lugares históricos, amores de un pueblo etc.

He allí la ciudad de El Ángel; paisaje de trigo y cebadales, arvejas y patatas, rodeadas de arrogantes y hermosas colinas, Bellavista, Igúan, elevaciones profundas encañonadas con lentas y repenteadas estribaciones que armonizan una inagotable fuente de inspiración.

Estos y otros accidentes geográficos de belleza inconfundible sitúan a la ciudad de El Ángel, en un ambiente superior mas favorable de otros poblados de la Provincia, para que sus hijos interpreten con fe ardiente y con el pecho erguido "EL CANTAR DE LOS CANTARES". También mi ciudad, invita a propios y extraños a recordar con cariño y reverencia a los antepasados, amigos, colegas que por obras del destino se despidieron de este ancho y largo camino de la vida, después de haber cumplido su tarea civilista y abnegada en beneficio de este pequeño girón de la patria.

Es El Ángel verso y canción muy cerca del cielo como lo manifestada un escritor carchense, donde impera la paz, la honradez, el amor al trabajo, la fe religiosa que son los mejores aliados para la inspiración que evoca con frenesí, una oración a la esperanza, allá en aquellos parajes colmados de angeleñidad y tan queridos por coterráneos ausentes y presentes. El Bellavista, por ejemplo, colina esmeraldina, testigo de recuerdos y añoranzas tristeza y alegrías de este gran pueblo que es leyenda y tradición. Las Tres Tolas, lugar histórico, el "Puente Ayora" estratégico para los bañistas y amorios; así en este orden tenemos la Quebrada Oscura, Chabayán, el Balneario La Calera, La Esperanza, El Ishpingo, La Avenida Espejo, parajes típicos y hermosos de los angeleños donde suelen asar momentos de regocijo y esparcimiento en los días soleados de verano.

La fe religiosa es otra de las manifestaciones innatas del angeleño, el sonido diario de las campanas anuncio e invitación que hacen de la majestuosa Iglesia con la finalidad de que el pueblo católico ingrese a su interior y con fe en Cristo, los angeleños concurren a rogar por el bienestar de sus hogares y porque impere la paz en la Tierra, para luego de este compromiso espiritual continuar luchando y adquiriendo el alimento diario de cada día.

Por lo expuesto, el angeleño es honrado y exacto en el cumplimiento de sus costumbres religiosas, que muchas ocasiones las traducen en peregrinaciones, procesiones de imagen y en fiesta populares para luego terminar en la consabida copa de aguardiente o el típico Canelazo en la plaza pública.

Avanzada la noche vienen las serenatas con sus característicos instrumentos: guitarras, maracas, acordeón, la flauta, y como canciones preferidas al pie del balcón de la enamorada tenemos yaraví (Chinchinal), los pasacalles y el inolvidable pasillo en cuyas notas se manifiestan la nostalgia de tiempos idos, herencia de nuestros abuelos amigos y hermanos que descansan en la loza fría de lo eterno.





*¡Oh glorioso y altivo pueblo
de la libertad, que a los pies del
Pascu y del Igúan te levantas
forjadora de hombres rebeldes
y de espíritu tenaz estirpe de
matices que han luchado por su
herencia !*

Por : Lic. Nelson Álvarez Guerra

RESEÑA HISTÓRICA

Parroquia "LA LIBERTAD"

Su lema "rendirse jamás" en forma insistente se realizaba las comisiones a la ciudad de Quito con la finalidad de conseguir su misión de que el caserío el aliso sea elevado a categoría de parroquia. Su carácter indomable por ser descendientes de los Pastos que no se dejaron doblegar de la cultura Incaica. El impetu revolucionario de nuestros antepasados y ante la insistencia realizada al gobierno central se logra convencer al presidente de la república el Dr. Isidro Ayora el 2 de enero de 1930 consiguiendo el decreto ejecutivo de creación de la parroquia civil. Esta última comisión estuvo integrada por los señores. Jorge Vela, Manuel Álvarez, Medardo Álvarez, Reinaldo Vallejo, José Guamán, Trinidad Chafuel.

El nombre de "LA LIBERTAD" se debe a que el caserío "EL ALISO" en un 90% de la población procesaba la doctrina liberal y como un de los principios establecidos por la Revolución Francesa, también este caserío conocido comúnmente por su sobrenombre "La tierra de los calpos" ya que existía una producción exuberante de habas y nuestro antepasados acostumbrados en su dieta alimenticia las habas tostadas y cocinadas al fuego, además esta tierra se encuentran rodeada de grandes ecosistemas y belleza paisajística como el bosque Polleypys, la Reserva Ecológica el Ángel y las artesanías hidrográficas de los ríos Guarniacu (rio hembra), Cariaco (rio macho) y el Chiriaco (hijo), la economía de esta pueblo hasta el años 1950 se baso en el comercio conocido como "Cacharro", también al "Arriaje" los arrieros que transportaban la carga desde La Libertad a la ciudad de Quito y hoy en la actualidad la base de la economía es la agrícola, ganadería comercio y la artesanía.

Por : Lic. Nelson Álvarez Guerra

RESEÑA HISTÓRICA

Parroquia "SAN ISIDRO"

Esta Parroquia es donde se forja el trabajo con el sudor vertido de las frentes quemadas por el sol; donde los hombres al rayar el día surcan los campos y riegan sus semillas para verlas germinar al compas del viento fecundo. Aquí es donde la pala o el azadón en callecen y sangran las manos y es también donde la hoz rumea los trigos en las horas silenciosas de fuerte y reverberante sol y nos dice mucho a través de su historia.

El 17 de abril de 1882 el Ilustre Concejo Municipal de Tulcán resuelve y redacta la Ordenanza de la Creación de la Parroquia de San Isidro para que firme el señor Gobernador y envía al Congreso Nacional. Se nombra una Comisión para que presente un Acuerdo en el que se fije la demarcación con linderos naturales.

El 23 de abril de 1884 en la Presidencia de Plácido Caamaño, el anejo es elevado a la categoría de Parroquia de San Isidro, según la ley de División Territorial, expedida en aquella fecha, pasando como consecuencia a pertenecer al Cantón Tulcán.

San Isidro, en 1904, fue declarada Parroquia Eclesiástica de la Diócesis de Ibarra, Decreto suscrito por Monseñor Federico Gonzales Suarez. A partir de 1904 paso a formar parte del cantón Montufar hasta el 27 de septiembre de 1934, fecha en la que se creo Espejo.

Por: Luis Antonio Ibarra Oviedo
CANTON ESPEJO, CARCHI: Pueblo, Historia y Cultura



*¡Oh! San Isidro, tu bella
imagen, siempre en mi pecho
te llevaré con gran orgullo y
con esmero, porque es mi tierra
de nacimiento por eso
nunca te olvidare*

Por: David Vega Revelo



RESEÑA HISTÓRICA

Parroquia “EL GOALTAL”

Por el año de 1930 y en adelante, la búsqueda y aprovechamiento de la cascarilla dio origen a la parroquia mas extensa del cantón Espejo: El Goaltal. La cascarilla o quina, planta con grandes propiedades medicinales era, en ese entonces, muy cotizada en el mercado norteamericano y buscada por hombres que se adentraban en la montaña para su descubrimiento y explotación. Los cascarilleros contaron que las montañas de los cerros Golondrinas eran tierras fértiles y que en ellas se encontraban arboles robustos, de gran magnitud y que la zona, además, poseía un clima subtropical.

El 25 de octubre de 1936 se organizó la Sociedad Obrera “Acción Vicentina”, con el propósito de adquirir tierras baldías para incrementar la agricultura. Una vez conseguida la personería jurídica, el Presidente de la Republica, general Alberto Enríquez Gallo, mediante decreto supremo N° 97, del 23 de abril de 1938, adjudicó, en forma provisional y gratuita, la zona montañosa conocida con el nombre de “Golondrinas” que mas tarde, se denominó El Goaltal, en honor a la palmera de goale que abunda en este lugar.

Los acontecimientos y hechos notables de la colonización, logrados por hombres decididos para alcanzar un mejor futuro para sus hijos, hicieron que el trabajo constante sea el referente del progreso y desarrollo. El Goaltal se crea el 27 de diciembre de 1949, en la administración de I Segundo Mier. Gracias al esfuerzo de los angeleños, agrupados en la Asociación Vicentina, se emprendió en la colonización de las tierras tropicales de Las Golondrinas.

Por: Emilio Quiroz y Luis Antonio Ibarra Oviedo

RESEÑA HISTÓRICA

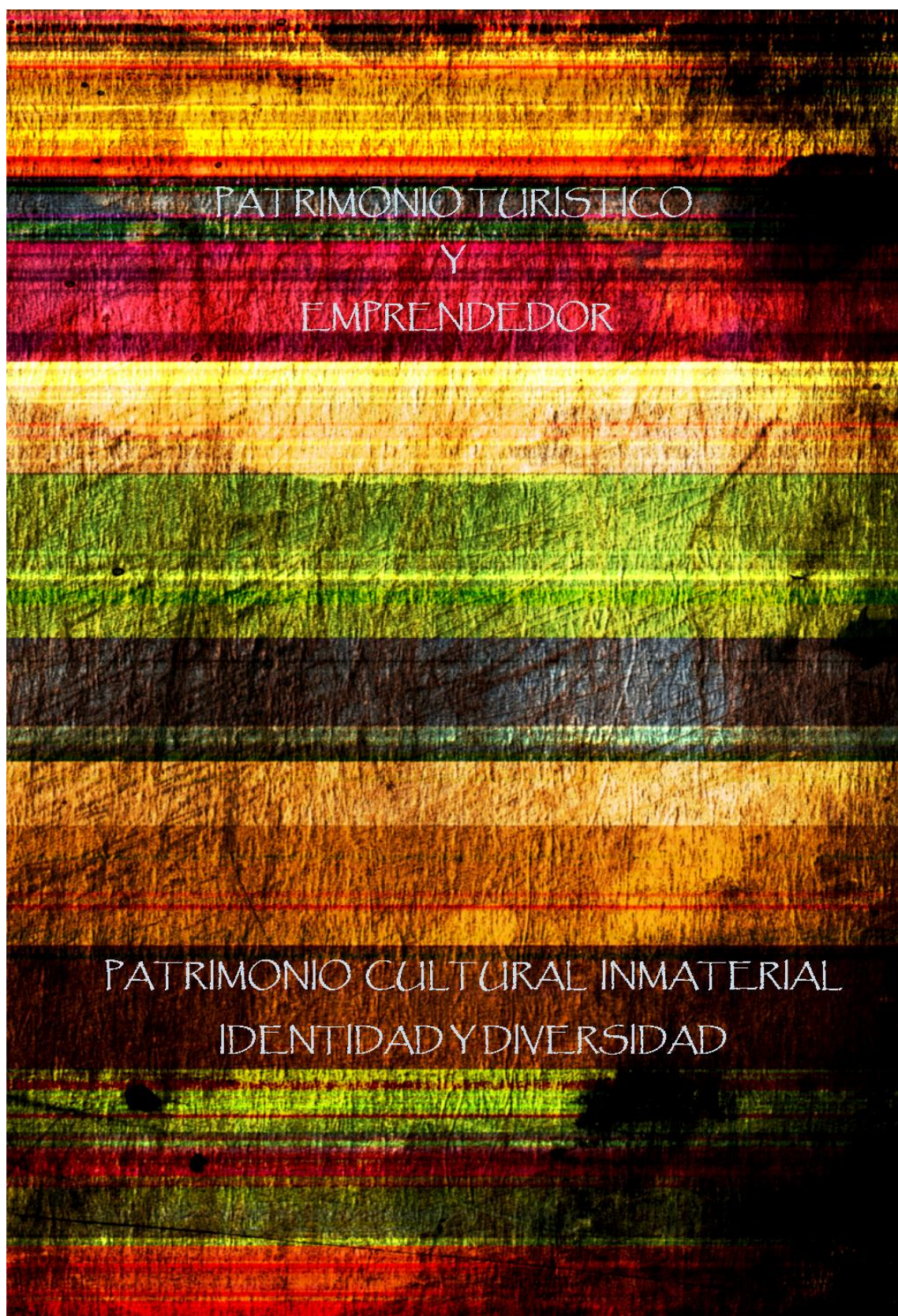
Parroquias urbanas “EL ÁNGEL” y “27 de Septiembre”

Su historia se remonta a lo orígenes de la antigua población de El Ángel al igual que la parroquia La Libertad. El pueblo se formó como centro de reducción, con el pretexto de adoctrinar a los indios. Desde 1851 fue parroquia del cantón Tulcán. En 1881 pasó a formar parte de la provincia del Carchi y el 27 de septiembre de 1934 se constituyó en cabecera del cantón Espejo. En “El Ángel” surgieron primeros barrios: Santiago, Norte, Taxo, San Vicente. Después aparecieron el Centro y Taxo que cambia por San Francisco.

El 27 de noviembre de 1970, siendo presidente de la Municipalidad de Espejo, el Prof. Hugo Burbano, y concejales los señores Luis Aníbal Novoa, Polivio Revelo, se discutió el proyecto de ordenanza que se eleva a la parroquia urbana barrio Norte. Esta ordenanza se volvió a discutir, por segunda ocasión, el 11 de diciembre de 1970. En esa sesión, el concejal Luis Aníbal Novoa mocionó el nombre de la parroquia urbana 27 de septiembre en honor a la fecha de creación del cantón espejo; moción aprobada por unanimidad.

Por: Luis Antonio Ibarra Oviedo
CANTON ESPEJO, CARCHI: Pueblo, Historia y Cultura





MANOS TRABAJADORAS Y EMPRENDEDORAS

“ASOARPAJ”

Proceso y producción de artesanías en paja de paramos “El Pajonal”

La implementación de esta alternativa productiva cuanta con el uso adecuado y sustentable de la paja de paramo utilizada como materia prima, lo cual tiene mucha importancia dentro de su concepción de las mujeres que conforman la Asociación el Pajonal con el apoyo y capacitación del Grupo Ayuda en Acción Ecuador, el SECAP y el Municipio del Cantón Espejo iniciándose desde el año 2009, esto ha contribuido por un lado a contribuir por un lado a complementar los ingresos económicos familiares sobretodo visibilizando y valorizando el aporte económico de las mujeres del hogar y por otro lado a disminuir los efectos negativos sobre el ecosistema, alterado por la quema de paramos.

Recolección

La paja de paramo (“Estopa Ichu”) se recolecta manualmente en el paramo de la Reserva Ecológica “El Ángel”.

Clasificación y secado

Se selecciona la paja de color verde azulada, de mejor tamaño y que no presente daños y resquebrajamientos la cual es apta para la realización de las artesanías.

La paja debe ser sometida a un proceso de secado y deshidratación durante varios días en un lugar seco y aireado, así evitamos el cambio de color y se mantiene con cierta flexibilidad, dando condiciones optimas para su manipulación.

Una vez que la paja esta en las condiciones adecuadas, las compañeras se reúnen en un ambiente de unión y cordialidad, dando forma las artesanías. El trabajo es muy laborioso requiriendo de algunos días para elaborar una artesanía dependiendo esta de la forma y tamaño.

Elaborándose productos de tipo utilitario como: paneras, individuales, servilleteros, canastas, bomboneras y adornos como: llaveros, jarrones, lapiceros, porta retratos, porta botella, etc.

Por: Gabriela Iñiguez



LOS FESTEJOS RELIGIOSOS

Cada año los feligreses de este cantón festejan con toda devoción a San Miguel, San Francisco, San Antonio, San José, La Virgen del Rosario, La Virgen de la Merced, Al Niño de Jesús, Jesús del Gran Poder y San Pedro. En la parroquia La Libertad se mantiene la fe a la Virgen del Carmen a San Fráncico, a Jesús del Gran Poder. Sus Festejos se llevan a cabo con mucha solemnidad. En San Isidro se celebran con mucho cariño las fiestas de San Isidro, el Santo Labrador, a Santa Rosa, el Corpus Cristi y la Semana Santa.

LA IGLESIA GÓTICA DE EL ÁNGEL

Cuando a El Ángel se le destino, en 1970, al sacerdote Joaquín Romo Salvatierra, con residencia fija en este pueblo, es posible que se haya construido una capilla para las ceremonias religiosas. A consecuencia del terremoto de Ibarra, registrado en agosto de 1869, se destruyó la iglesia, así como varias casas del entorno urbano.

A finales del siglo XIX se construyó otra iglesia, con paredes de tapia de un metro y veinte centímetros de ancho, trabadas por los angeleños. Esta iglesia se construyó con tapias, materiales propios de la zona, así como las torres para soportar las pesadas campanas. Una de estas, donada por José María Mier, fue traída desde Ibarra, con el esfuerzo de un centenar de indígenas.

Construida en el año de 1926 de influencia gótica en su interior y exterior, en la parte externa tiene tres arcos dos laterales y un central sus torres laterales son doble cuerpo. En el centro se encuentra la imagen del Arcángel San Miguel, por lo que la iglesia lleva su nombre, en su fachada se resalta un frontispicio construido en piedra y cal, en su interior el altar mayor tiene acabados de pan de oro y retablos antiguos hechos en madera, más altares y cuadros de importancia artística e histórica, que la convierten en un atractivo llamativo para los visitantes.

Por: Luis Antonio Ibarra Revelo



ASPECTOS FOLCLÓRICOS

El cantón Espejo es rico en manifestaciones folclóricas, fiestas, celebraciones y tradiciones populares. En el cantón se celebra el aniversario de canonización y la fiesta de La Virgen del Carmen y San Pedro son las más tradicionales.

LA CREACIÓN DEL CANTÓN

El 27 de septiembre de cada año, en recordación a la creación del cantón Espejo el 27 de septiembre de 1934, se festeja con actos culturales, religiosos y deportivos. En estos festejos se han vuelto tradicionales las corridas de toros populares, el rodeo criollo, la casería del zorro, juegos populares, ferias de comidas típicas, exposiciones, eventos culturales.

SAN PEDRO

La fiesta religiosa más importante de El Ángel es la de la San Pedro. Esta fiesta se celebra el 29 de junio y empieza con números tradicionales como la quema de chamiza, palo encebado, juegos pirotécnicos y la quema de castillos.

LA SEMANA MAYOR

La celebración de la Semana Santa o Semana Mayor se celebra con bastante solemnidad. Es la semana en que los angeleños se acogen a recogimiento espiritual. La liturgia recuerda la vida, pasión y muerte.

DÍA DE LOS DIFUNTOS

En este día se recuerda a las personas que se fueron al más allá. El cementerio se viste de gala. Las tumbas se adornan de coronas y de flores. Los familiares están en diálogo silencioso con sus seres queridos que se fueron. En ese día la gente se esmera en preparar la colada morada, los borregos y las guaguas de pan. El día de los difuntos, antes, se amenizaba con la corrida de los ángeles. Los ángeles, luego de golpear la puerta e identificarse, decían: "Ángeles somos, bajados del cielo, rezar queremos". Y junto a la familia rezaban el rosario por los fieles difuntos.

Por: Luis Antonio Ibarra Revelo



LEYEDAS TRADICIONALES

Estas son parte del convivir cultural de los pueblos. El cantón Espejo se ha enriquecido por mucha leyendas y tradiciones fruto de la imaginación e ingenio de su gente.

EL DUENDE.— Cuentan los mayores que el duende es un personaje que suele encontrarse en quebradas, chorreras y otros lugares donde abundan el agua. Afirman que el duende es un niño hermoso, blanco, de ojos azules y cabellos rubios. Es muy hábil para bailar y tocar el tambor. Los niños, para no ser embrujados por el duende, no deben acercarse a las quebradas y lugares oscuros, como el caso de la Quebrada de las Chuchula, donde, afirman, llegaba una culebra emplumada a tomar agua cerca del socavón.

Los niños enduendados quedan obsesionados por la amigabilidad de este niño hermoso. Bajo este efecto ven alucinaciones. Cuando conviven con el duende este los alimenta con estiércol de ganado, bolas de payaca y hojas de arbustos que produce la quebrada.

El remedio, para sacar el hechizo de un niño enduendado, son oraciones y agua bendita. Esta labor también lo hace el curandero fumándole cigarrillo y untándole sangre de chanco en la espalda. Además le da a ingerir agua de romero y ramo bendito. Una vez curado el niño, el duende se va alejando poco a poco de su vida.



EL COLLAZOS.— El Azufral fue el paso obligado de los peregrinos que venían desde el interior del país con dirección a Las Lajas. Un criminal apodado "El Collazos" se apoderó del monte El Hondón. Desquiciado y loco esperaba a sus víctimas que eran pacíficos caminantes y procedía a matarlos por placer. De un machetazo les cortaba la cabeza y sádicamente gustaba verlas rodar.

Los angeleños informados de estos crímenes, en horas de la tarde (1909) subieron con mechones y armas. Lo buscaron en el monte, palmo a palmo y al encontrarlo lo ajusticiaron sin piedad. Las cruces producto de la politiquería y de las víctimas de los "Collazos" guardan el secreto y el dolor de los caídos en ese lugar.

LA HUACA. — La gente recordaba y esperaba el mes de mayo ya que en esos tiempos se acudía a velar las huacas, especialmente la primera semana del mes (tres de mayo). En el lugar donde salía una llama de color azul, especialmente en los lugares apartados del pueblo los minadores de huacas sabían que tendrían que cavar allí. Quien acudía a cavar tendría que ir en neones nunca en parejas, durante la pareja, se les aparecía visiones de seres extraños tenebrosos y tentadores. Si uno de los excavadores tenía malicia o ambición la huaca se perdía o se endurecía. Las huacas se han encontrado a tres metros de profundidad, se han encontrado monedas de plata, patenas de oro, utensilios de barro, ollas, botijuelas, jarras, platos y otros objetos.



LA LEYENDA DE MIASMUERAN

Por : Luis Antonio Ibarra Revelo

En una ocasión un matrimonio, en horas del amanecer regresaba del sector Palo Blanco hacia la hacienda Chiltazón, al cruzar un potrero escucharon el llanto de un infante. Al acercarse vieron que se trataba de un niño abandonado. Lo recogieron cuidadosamente y lo llevaron a casa.

Con el pasar del tiempo este niño fue creciendo en inteligencia y destreza física increíbles, como el hecho de montar a caballo de un salto. Al llegar a la adolescencia era un excelente enlazador, muy diestro en el manejo del ganado.

Afirman que cada vez que iba a Chiltazón traía en su poncho tejos de plata que los iba a vender a Tulcán o Ibarra y con ello tenía para la manutención de la casa, sin faltarle nada.

Cuentan que Patricio Miasmuerán en tres horas lograba reunir a todo el ganado salvaje que se encontraba disperso en el paramo. El ganado bravo se reunía al escuchar su grito de mando y se transformaba en una manada de mansas ovejas. Miasmuerán lo encerraba en el corral cerca de la laguna de Rasococha y en compañía de los demás mayordomos procedían a marcar y alrear al ganado. Cuentan que cada ocasión se perdieron tantas cabezas de ganados, que un sirviente lo responsabilizó a Miasmuerán, por esta razón el patrón Miguel lo despidió.

Miasmuerán dijo que el ganado se encontraba en otro potrero. Nadie le creyó y los sirvientes continuaron la búsqueda y jamás lo encontraron. Hasta que Miasmuerán, en compañía de otros sirvientes, se dirigieron al cerro Chiltazón y cruzaron una especie de zanja de piedra que tenía la forma de dos puertas abiertas. Entonces Miasmuerán ingreso al interior, allí encontró un potrero rodeado de un hermoso jardín. El ganado le obedeció y salió del lugar y lo entregó al patrón sin faltar uno solo. Luego se alejó solitario de la hacienda ante la mirada triste de sus compañeros, mientras que el sol desaparecía del horizonte en medio de llamas rojas que se proyectaban en el espacio sereno y grandioso.

En lo posterior sin contar los servicios de Miasmuerán, los sirvientes demoraban una semana en reunir el ganado que se encontraba en el paramo y no lo podían marcar. La única era buscar a Miasmuerán, pero nunca lo hallaron, solo quedaba su recuerdo envuelto en la leyenda.

La situación se tornó crítica. Hasta que finalmente los dueños poco a poco fue desapareciendo el ganado del paramo a causa de la dificultad en el manejo.

Cuentan también que cuando había fiestas en los pueblos, Miasmuerán era el último toro de la tarde, al que nadie lo podía torear. La transformación de persona a animal o viceversa sucedía en la laguna de Rasococha. Mito o leyenda? El caso es que Miasmuerán existió y piensan que pudo ser el mismo diablo; pero un diablo bueno en la zona de Chiltazón. El nombre de Patricio Miasmuerán lleva el mirador de la zona de Moran.



LA BOTIJUELA

Compuesta por dos módulos con sus respectivos murales integrados por el sol y la luna que completamente el conjunto monumental. Se resalta en este monumento q quien fue el sustento humano de lo que hoy es el pueblo angeleño. "BLAS ANGEL" como fue bautizado por algún mercedario en la etapa de cristalización de los Tusas, cacique que perpetuo su descendencia en lo que hoy es "El Ángel" razón ésta más que suficiente para que, en su memoria, la ciudad lleve su nombre.

Se ha tomado a la "BOTIJUELA" como elemento protagónico del monumento por su elegancia, del monumento por su elegancia, su clásica figura y representatividad dentro de la cerámica de las Culturas Prehispánicas de El Ángel. La Botijuela tuvo una exquisita decoración. Artistas y artesanos plasmaron en ellas escenas y episodios. En estas GRAN BOTIJUELA se sintetiza el pasado de la vida de nuestros pueblos y el presente de El Ángel.

El lado "A" se refiere al pasado. Incluye un mural en la parte central que es una representación ceremonial de la "Minga", baile preferido por los Pastos, en el que formaban un círculo hombres y mujeres, cogidos de las manos, golpeaban con furor el piso con los pies, al compas de la música, para exaltar su unidad y valentía.

En el lado "B" se destaca la entrañable relación del Hombre y la Tierra, exalta el enorme potencial agrícola, advierte el paso de tecnologías rudimentarias a nuevas y mejores en busca de un eficaz aprovechamiento del suelo y, en consecuencia mejores días para el pueblo sintetizando en una familia solida que repercute en una sociedad con mejor y seguro provenir.

Por: Prof. Lenin Carrera
Alcalde Municipio de Espejo



La figura escultórica resalta la nobleza y altivez propia de los Pastenses. Los Incas denominaron a esta región "HURISUYO" que significa "País Misterioso de los Fuertes". Reconocieron así la ruda resistencia que los Incas y como testimonio de esa valerosa trayectoria mantenida a través de los tiempos que caracterizan, como distintivo ejemplar, al altivo pueblo carchense.

En la parte superior del mural encontramos una decoración zoomorfa que representa un ave "el Tucán" y resalta la relación de estas culturas con la naturaleza. En la parte del cuello y superior aparecen elementos decorativos característicos de estas piezas. En la parte anterior y central, uniendo a los dos módulos aparecen el "Sol y la Luna" eternos vigilantes de este pueblo, como puente presencial con el presente, el mismo que se encuentra simbolizado en el mural del lado "B".

Por: Prof. Lenin Carrera
Alcalde Municipio de Espejo

LA PIEDRA PÍNTADA

Rodeada de hermosas praderas verdes, de copiosos árboles de eucalipto incrustados en las faldas del cerro Iguán, conformando un pintoresco paisaje lleno de colorido y belleza, una enorme formación pétreo denominada "Piedra Pintada". El mencionado lugar se encuentra a 12km de la ciudad de El Ángel, en la vía Ingeza—San Isidro; este pedazo de roca, por indicios se deduce su origen de alguna erupción del majestuoso Iguán pues, alrededor de ella se encuentran numerosas piedras de menor tamaño, espaciadas en un diámetro bastante amplio. Se le ha dado este nombre por los tallados o grabados de algunas figuras de sencilla escultura tales como; un mono, un sol y otros signos. No se puede asegurar en forma precisa el origen de muchos dibujos y signos, no se ha realizado estudio alguno, pero se ha creído que fueron grabados por indígenas que vivieron en este lugar, seguramente para ellos simbolizaba su Dios. Este lugar es muy significativo para todas las personas de nuestro Cantón, pues, muchos recuerdan en sus primeros años escolares, el mejor paseo de fin de trimestre o fin de años, fue la Piedra Pintada, era una caminata bastante larga, especialmente para los niños.

Por: Prof. Wilson Cadena Benalcázar



PARQUE BELLAVISTA

Si la "Botijuela" es el ayer que sintetiza nuestro pasado y el concepto "DE DÓN-DE VENIMOS", nos toca, entonces interpretar el presente, el ¿Qué SOMOS?. Para cumplir con este objetivo el Ilustre Municipio construye el Parque de la Familia en el barrio Bellavista. Éste interpreta el momento histórico que hoy vivimos, bajo el concepto de la unidad, de la cohesión social. La religión cristiana esta en la sangre y en los genes de los angeleños y ciudadanos del cantón. Es por eso que en este parque se ha construido un conjunto escultórico que interpreta los tres momentos mas importantes de la vida de Jesús, nacimiento, crucifixión y resurrección, base sólida del cristianismo, religión que la practica mas del 90% de la población. Se complementa este mensaje representativo con la construcción de dos símbolos básicos que caracterizan ala cultura El Ángel, el sol, mas conocido como calendario Patos, Danza de la Minga y mas espacios recreativos para los niños y jóvenes, un salón de recepción para turistas con servicios de gastronomía, además se fortalece el valor del agua como símbolo de vida y se inspire en el paisaje a través de las cascadas que finalmente descansan en una laguna, este lugar será el espacio donde la ciudadanía permote y se inspire en el paisaje.

Por: Prof. Lenin Carrera



EL BALNEARIO LA CALERA

Un estrecho sendero conducía desde las tierras de El Ángel hasta las fuentes termales de La Calera, ubicadas junto al río El Ángel. Hasta éste lugar llegaban los habitantes de las partes altas de los páramos para mejorar la salud quebrantada por el frío. En tiempos de la conquista muchos indios llegaron hasta éste lugar llevando grandes cantidades de oro, botijuelas con chicha, platos decorados con figuras de monos, danzaban alrededor de las fuentes termales mientras sus enemigos, venidos del otro lado del río Chota, trataron de capturarlos, una niebla densa a pleno día salió de las aguas y el cauce del río, los envolvió a todos los danzantes y desaparecieron como por encanto. Afirman que los indios que desaparecieron como por encanto y se transformaron en pajarillos que cantan alegremente por el lugar. Las fuentes termales de la calera, ubicadas geográfica y políticamente bajo la jurisdicción de la parroquia de San Isidro se encuentran a una altura de 2533msnm, en un pequeño valle con clima templado junto al río Tuzcuaza, propio para la pesca tradicional, rodeado de una vegetación exuberante, acorde al piso climático. Sus aguas son de origen subterráneo, volcánicas, con una temperatura que oscila entre 25°C Y 30°C, se clasifican como aguas ferruginosas, propias para afecciones cutáneas y relajamiento.

Por: Lcdo. Renato Jaramillo



RESERVA ECOLÓGICA EL ÁNGEL

Tiene una extensión de 15715 has. La reserva presenta una riqueza florística y faunística similar a la mayoría de los páramos, con la excepción de la presencia de frailejones (*Espeletia pycnophyllia*) que domina la reserva. La reserva se encuentra ubicada desde los 3644 hasta los 4768 m.s.n.m., teniendo un clima frío de páramo. El paisaje está representado por la presencia de pajonal, almohadillas y frailejones que contrasta con acequias, lagunas, vertientes, quebradas y ríos que nacen de la reserva, como: Ángel, Bobo, Grande, Chiquito entre otros que forman la cuenca del río Mira y río el Ángel.

Su biodiversidad hace de este lugar un sitio de infinita belleza, siendo el principal atractivo los frailejones que llegan a medir hasta 7m. Por las características de este ecosistema se puede presenciar en horas de la tarde el descenso de la neblina a lo largo de todo su relieve.

LAGUNAS DEL VOLADERO

Ubicada a una altitud de 3.700 m.s.n.m., están dentro de la Reserva Ecológica el Ángel, esponja de almacenamiento del líquido vital agua, que tiene una extensión de 15.715 hectáreas de las cuales el 85% están pobladas de un jardín de "Frailejones", son plantas endémicas. Los páramos circundantes están cubiertos de paja y frailejones. Existen además, manchas de vegetación nativa con especies como chacla neor y achupallas que hacen de este lugar un paraje único en el mundo. En cuanto a las aves podemos observar patos punteados, palometas de páramo y patillos, en el sector de la quebrada, el curiquingue. Entre los mamíferos encontramos diversos tipos de animales como: conejos, lobos y venados. Cuentan senderos auto guiados, guarda parques, parqueadero y mas.

BOSQUE DE POLYLEPIS

Es un bosque que ocupa la zona de amortiguamiento de la Reserva Ecológica El Ángel, ubicado al noroeste de la ciudad del El Ángel. Tiene una extensión de 12 has. de bosque primario y milenario de Polylepis (*Polylepis Incana*). Existen aproximadamente 40 árboles en 500 m2, cabe resalta que es un relicto de bosque muy antiguo. El Polylepis alcanza los 15 metros de altura, otros árboles que habitan en este lugar alcanzan los 3 o 4m de altura debido a que este es un bosque dominante por lo que cubre con las copas los espacios existentes impidiendo el crecimiento de otras especies.

El bosque de Polylepis, es calificado como un bosque jerárquico – primario – milenario, considerado único en su género por la exclusividad de la especie, la cual se ha desarrollado en un valle de origen glaciar de la era cuaternaria (pleistoceno), con una antigüedad entre 2 y 4 millones de años, se encuentra como especie dominante en el dosel el arrayán y sotobosque conformado por puma maqui, encinos, pandala, uvilla, orquídeas, huicundo entre otros.

Se puede observar una cascada cuyas aguas cruzan por el bosque a manera de riachuelos. Además existen charcas estacionales las cuales constituyen un atractivo importante para el desarrollo de las actividades ecoturísticas.

Por: Fernando Acosta López



REGISTRO DE LA CULTURA GASTRONÓMICA DEL CANTÓN ESPEJO



PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
IDENTIDAD Y DIVERSIDAD

LA GASTRONOMÍA ES CULTURA

La gastronomía hemos comenzado a considerarla como manifestación cultural en los últimos tiempos. Antaño, la cocina era artesanía, reproducción de recetas tradicionales que eran transmitidas a lo largo de generaciones.

Como otras muchas expresiones culturales y artísticas la gastronomía necesita de una atmósfera, de un espacio determinado para que el público, en este caso comensales, pueda entenderla, degustarla y aclamarla.

La gastronomía, la cocina, merece un lugar en el patrimonio cultural de la Humanidad. El hombre ha destinado un descomunal esfuerzo para alimentarse. Solamente las grandes culturas han creado grandes cocinas.

La gastronomía es una de las materias más importantes para el hombre contemporáneo, porque se le reconoce su carácter fundamental para la salud de las personas, su aportación a la estética y que influye en la conducta social. Por tanto, en la cultura gastronómica hemos de apostar por un acercamiento culto y saludable al universo gastronómico, idea fundamental en torno a la cual hemos cimentado el arte de la buena mesa. Hay que partir de la base de que comida y cocina son para el hombre hechos sociales, puesto que cuando está acompañado, come y bebe, mientras que cuando está solo, se alimenta.

En conclusión, que, sin quitar protagonismo a ninguno de los sentidos y admitiendo que son gusto y olfato los que mandan a la hora de delimitar un criterio gastronómico definitivo, la comida entra en primer lugar por la vista, que ejerce como filtro inapelable, puesto que nunca pasaremos a las siguientes etapas del proceso si nuestro encuentro visual con la materia prima, sus texturas y colores, y su composición en el plato, resulta frustrante o provoca indiferencia. Por eso, este elemento figurativo de la cocina es, hoy más que nunca, inevitable. La riqueza cromática y aromática de los alimentos permite además demandar su componente lúdico. Debemos pues aprender a comer bien, debería ser en realidad uno de los primeros juegos infantiles, probar y comparar, combinar y esperar, un permanente entretenimiento que pocos lugares nos facilitan tanto como los fogones. Dicho lo dicho, la gastronomía no solo es cultura sino además arte.

Por: Francisco Castellero Luque



ARTE CULINARIO

La culinaria o arte culinario es una forma creativa de preparar los alimentos y depende mucho de la cultura, en términos de conocimientos respecto a los alimentos, su forma de prepararlos, así como de los rituales sociales establecidos alrededor de la comida.



“LA PREPARACIÓN”

El conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, son Patrimonio Cultural Alimentario.

Por : Ministerio de Cultura y Patrimonio

EL PATRIMONIO ALIMENTARIO

Fortalece las identidades comunitarias

La gastronomía ecuatoriana, debido a su gran valor histórico y amplia riqueza culinaria, representa un legado cultural construido a través del compartir sabores y saberes y la adaptación a una gran biodiversidad natural que otorga, a cada región del país, una característica particular asociada al placer de comer y beber bien.

La cultura alimentaria es la suma de las prácticas y conocimientos en la producción de alimentos, preparación de recetas propias de los territorios y consumo de las mismas.

Todo alimento preparado que contiene importancia simbólica, cultural e identidad para un país, ciudad o comunidad se considera Patrimonio Cultural Alimentario. Se trata de comidas, muchas veces catalogadas como platos típicos, que tienen una historia tras sus ingredientes, recetas y formas de preparar.

Al hablar de Patrimonio Alimentario no solo se hace relación con la elaboración de platos o bebidas tradicionales, sino también, con los productos que se utilizan como ingredientes; por ello, se habla de Patrimonio Natural y Cultural Alimentario. El Patrimonio Natural Alimentario se refiere a los productos nativos con los que se prepara la comida, por ejemplo la quinua, el maíz, el mortiño. La preparación, el conocimiento, las técnicas y la tradición transmitidos de generación en generación para elaborar un plato, a más del plato en sí, se consideran Patrimonio Cultural Alimentario. Revalorizar, dinamizar y potenciar el Patrimonio Alimentario es una apuesta para el reconocimiento y fortalecimiento de las identidades diversas de nuestro país.

Por : Ministerio de Cultura y Patrimonio

SE REVALORIZA

Las personas tienen derecho a construir y mantener su propia identidad cultural (entre ellas, la de la alimentación); a decidir sobre su pertenencia a una o varias comunidades culturales y a expresar dichas elecciones; a conocer la memoria histórica de sus culturas; y a acceder a su patrimonio cultural" (Art. 21 Constitución Política 2008). En Ecuador, en el año 2007, a partir de la Declaratoria de Emergencia de los Patrimonios y con la competencia de las carteras de Estado de los sectores cultural y patrimonial, se ha generado una serie de proyectos cuyo objetivo es registrar, catalogar y poner en valor los recursos nacionales materiales e inmateriales en cultura y naturaleza. Entre estos patrimonios se ha contemplado a los hábitos alimentarios como elementos fundamentales dentro de la cultura llena de saberes, tradiciones y sabores; estos son considerados parte integrante de la memoria social y la continuidad cultural. En esta línea, el proyecto Patrimonio Cultural Alimentario, impulsado por el Ministerio de Cultura y Patrimonio, busca revalorizar y potenciar el Patrimonio Alimentario

ecuatoriano, representado tanto en sus alimentos como en su gastronomía tradicional. El proyecto busca la articulación de los diversos actores de la cadena del alimento, es decir, el agricultor-recolector, que provee los alimentos; el cocinero, que los transforma en deliciosos platos y bebidas; y, el consumidor, que los ingesta y degusta.

Por : Ministerio de Cultura y Patrimonio



LA GASTRONOMÍA DEL CANTÓN ESPEJO

La Gastronomía es el estudio de la relación de aspectos culinarios con aspectos culturales tomando como eje central la comida, que varía de acuerdo a las preferencias alimenticias y a los productos que existen en el lugar donde habita cada sociedad, es decir, que la Gastronomía cambia dependiendo del medio o entorno en el que se desarrolla.

Los habitantes de El Ángel se dedican, a varias actividades productivas entre las cuales están: agricultura, ganadería, artesanía, comercio, ecoturismo y la gastronomía, ésta última permite atraer más visitantes y satisfacer sus gustos en alimentación mediante la oferta de comida típica de la zona.

La gastronomía tradicional de la ciudad de El Ángel posee características muy especiales pues se basa en los principales productos de cultivo y en la crianza de animales menores de la zona.

Sus habitantes, dentro del arte culinario, mantiene una rica tradición en sus comidas. El cantón cuenta con varios platos que se degustan en fechas especiales y en la diaria convivencia.

La gastronomía de la ciudad de El Ángel es muy variada, entre sus platos típicos se encuentran: homado, fritada, cuy asado con papas, trucha, papas asadas, chodos con queso, papas con cuero, habas cocidas, morocho con leche, arroz de cebada, champús y chicha de arroz, que tienen gran acogida por parte de los consumidores.

Por: Paola Lisbeth Quiroz Meneses,
Albeiro Isidro Chalapud Cuasquer



El Champús es una especie de colada de maíz, endulzada con panela y saboreada con hojas de arrayan u otra especie aromática. Se le sirve con mote.

Pan de harina de trigo o maíz y queso cuando se elaboran los panes de estos productos se los asan sobre hojas de aliso en una brasa de carbón.

Vicundo de harina de maíz cuando la masa esta lista se envuelven en hojas de Vicundo (bromelias) que crecen en los bosques aledaños a los centros poblados del cantón.



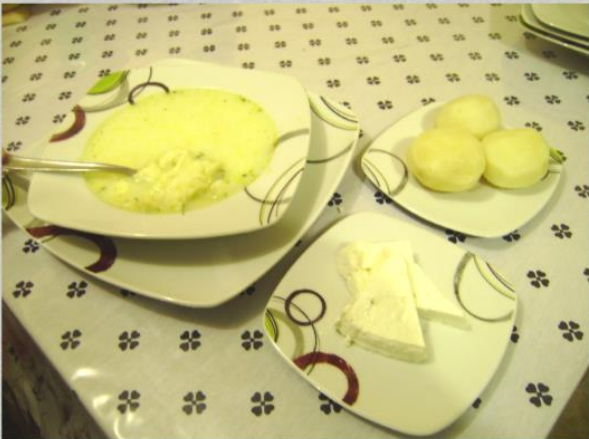
Chochos, con tostado y arveja esta combinación se la sirve con carnes de chanco (fritada) u homado.


Locro Chagrero consiste en una combinación de granos tiernos, como frejol, arveja, melloco, habas, papas y carne.


Plato Tradicional llamado así este plato consiste en un chodo, habas, tiernas, mellocos, papas y pedazo de queso. Se lo sirve con ají molido en piedra. Otro plato tradicional es papas con cuero de chanco y ají o el cuy asado, con papas y ají picante.




Calabaza con leche la calabaza se lo cocina con leche, hierba luisa y panela. Este procedimiento se aplica al arroz de cebada, al mote de trigo, a la quinua y al morocho. También existe la costumbre de comer dulce de ocas con leche.




Por: Luis Antonio Ibarra Revelo


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | |  | | |
|---|---|--|---|---|
| FICHA GENERAL | | CÓDIGO | | |
| | | IM-04-50-000-13-006068 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | X | Urbana Rural | |
| Localidad | EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 Z (Altitud) 3100 | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | |
|  | | | | |
| SOPA DE VIUDA ALEGRE (SOPA CHORREADA) © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | SOPA DE VIUDA ALEGRE-ESPEJO, CARCHI. | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: El trigo producto que han formado parte tradicional tanto por su siembra, cultivo, cosecha y por sus diferentes derivados.</p> <p>Su preparación será de un caldo y tiras de masa de harina de trigo:</p> <p>Para el caldo, ponemos a hervir en una cacerola 2 litros de agua, a parte en una sartén realizaremos refrito base que consiste en (mantequilla de cerdo, ají, sal, cebolla larga, ajo y culantro), a ese refrito añadimos 1 taza de leche, dejamos a ebullición, en la cacerola con agua agregamos el refrito con la leche.</p> <p>Para la masa</p> <p>En un recipiente batir un yema de huevo, ¼ de leche y 1 taza de harina flor (consistencia espesa), esta masa se incorporará formando hilos en el caldo en ebullición, la masa está cocinada cuando comienza a flotar en la superficie del caldo. Este plato se acompaña con papa cocinada y queso tierno.</p> | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | |
| Anual | Es un plato de preparación cotidiana en los hogares. | | | |
| Continúa | | | | X |
| Ocasional | | | | |
| Otro | | | | |
| 5. PORTADORES/SOPORTES | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/teléfono | |
| Anita Trujillo | 73 | Ama de casa | Av. Salinas 30-17 y Olmedo 062977361 | |




| 6. VALORACIÓN | | | | |
|---|--|--|------------|---|
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | | Su consumo depende del cultivo, cosecha de este cereal, especialmente de su derivado | | |
| Medio | X | como es la harina y también incide en el acompañado del queso picado o queso fresco | | |
| Baja | | elaborado en este cantón | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | X | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080502.jpg IM-04-50-P1080503.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


| INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL | | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL | | PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | |
|--|---|-------------------------------------|--|--------------------------------|------------------|
| GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR | | INPC | | CÓDIGO | |
| FICHA GENERAL | | | | IM-04-50-000-13-006069 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | |
| Parroquia | EL GOALTAL | Urbana | X | Rural | |
| Localidad | LAS JUNTAS, GUALCHAN | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84UTM Zona | | X (Este) 816513 | Y (Norte) | 10089211 | Z (Altitud) 1050 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | |
|  | | | | | |
| CALDO DE GALLINA CON YUCA © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | CALDO DE GALLINA CON YUCA-ESPEJO, CARCHI. | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: La parroquia el Goaltal se ha caracterizado por mantener todos sus haberes y saberes en lo referente a su gastronomía, por ende la crianza y cuidado de la gallina especialmente de campo y los cultivos de yuca son un referente en la alimentación de sus habitantes.</p> <p>Para la elaboración de este caldo de gallina runa es necesario que la gallina tenga cierto tiempo de crianza, ya que muy viejas su carne es un poco dura al cocinar y el caldo será un poco opaco en su color. Las yucas por lo general deben ser frescas y recomendable si se utiliza la yuca amarilla.</p> <p>En una cacerola ponemos a hervir la gallina previamente, limpia y despresada, acompañada con zanahoria, arveja, apio, culantro y un poco de sal dejándola hervir unos 30 a 40min, en otra cacerola añadimos lo que es la yuca previamente escogida y limpia, dejamos hervir por unos 20 a 30min hasta que este suave.</p> <p>En un recipiente tener picado lo que es el cilantro, perejil y cebolla blanca.</p> | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | |
| Anual | <input type="checkbox"/> | | | | |
| Continua | <input checked="" type="checkbox"/> | | | | |
| Ocasional | <input type="checkbox"/> | | | | |
| Otro | <input type="checkbox"/> | | | | |
| 5. PORTADORES/SO PORTES | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | |
| Luis Quiroz e Inés Rodríguez López | 73 | Agricultor y Amas de casa | Las Juntas, Finca la Merced 063011707 | | |




| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo depende de la crianza de la gallina runa y de la cosecha del tubérculo de la yuca | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecay Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080502.jpg IM-04-50-P1080503.jpg IM-04-50-P1080504.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|    | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | | CÓDIGO IM-04-50-000-13-006070 | |
|---|---|--|--|---|---|
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | |
| Parroquia | EL GOALTAL | | Urbana | X Rural | |
| Localidad | LAS JUNTAS, GUALCHAN | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 816513 | Y (Norte) 10089211 | Z (Altitud) 1050 | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | |
|  | | | | | |
| TRUCHA FRITA CON YUCA © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | TRUCHA FRITA CON YUCA-ESPEJO, CARCHI. | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: La parroquia el Goaltal se ha caracterizado por mantener todos sus haberes y saberes en lo referente a su gastronomía, por ende la crianza, cuidado de la trucha arcoiris y los cultivos de yuca son un referente en la alimentación de sus habitantes.</p> <p>Para la elaboración de la trucha frita es recomendable tener mucha precaución sobre las propiedades organolépticas que ella posee, ya que esta debe ser fresca y que mejor si es capturada en su propio hábitat. Las yucas por lo general deben ser frescas y recomendable si se utiliza la yuca amarilla.</p> <p>Limpiar, lavar muy bien las truchas y hacer unos cortes transversales a lo largo de ella, sazonar simplemente con sal y limón. En una sartén con abundante aceite sumergir las truchas en fritura profunda por unos 5 a 8 min. En otra cacerola añadimos lo que es la yuca previamente escogida y limpia, dejamos hervir por unos 20 a 30 min hasta que este suave.</p> <p>En un recipiente tener un mison place, lo que es la cebolla paiteña, el tomate riñón y el limón sutil.</p> | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | |
| Annual | Es un plato de preparación cotidiana en los hogares. | | | | |
| Continua | | | | | X |
| Ocasional | | | | | |
| Otro | | | | | |
| 5. PORTADORES/OS PORTES | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | |
| Luis Quiroz e Inés Rodríguez López | 73 | Agricultor y Amas de casa | Las Juntas, Finca la Merced 063011707 | | |




| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo depende del cuidado, crianza de la truchas y de la cosecha del tubérculo de la yuca | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecay Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080505.jpg IM-04-50-P1080506.jpg IM-04-50-P1080507.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | | CÓDIGO IM-04-50-000-13-006071 | |
|--|---|--|---|---|-------------------------------------|
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural | | |
| Localidad | EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 | Z (Altitud) 3100 | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | |
|  | | | | | |
| SOPA DE ARRANCADOS (UNO, TRAS OTRO) © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | SOPA DE ARRANCADOS - ESPEJO, CARCHI. | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: El cantón Espejo fue uno de los mayores productores del trigo, cereal que han formado parte tradicional tanto por su siembra, cultivo, cosecha y por sus diferentes derivados. Entendiéndose así como un producto muy importante para la elaboración de platos tradicionales.</p> <p>Para la elaboración de esta sopa de arrancados necesitaremos que en una cacerola tengamos un caldo compuesto por agua hirviendo, manteca de cerdo, cebolla blanca. Para la masa en un recipiente agregaremos una taza de harina de trigo, y media taza del caldo previamente hervido, mezclaremos hasta que se forme una masa compacta y que se desprege de las manos.</p> <p>Para el complemento de la sopa, agregaremos en el caldo un misen place de papas picadas, un refrito tradicional (achiote, sal, comino, cebolla, sal), con la masa obtenida anteriormente comenzaremos a estirarla y comenzar a pellizcar pedazos de masa e ir incorporando al caldo, dejara cocinar por unos 15min, para terminar trocear queso fresco.</p> | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | |
| Anual | Es un plato de preparación que parcialmente se ha perdido o poco se lo consumen en los hogares. | | | | |
| Continua | | | | | |
| Ocasional | | | | | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otro | | | | | |
| 5. PORTADORES/PORTES | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | |
| Rosa María Vinuesa | 75 | Ama de casa | Av. Panamericana y Salinas 062977943 | | |


| 6. VALORACIÓN | | | | |
|--|---|--------------------------------------|------------|---|
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | Su consumo depende del cultivo, cosecha y derivado de este cereal en este caso su obtención es su harina. | | | |
| Medio | | | | |
| Baja | X | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | X | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080508.jpg IM-04-50-P1080509.jpg IM-04-50-P1080510.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | |  | |
|---|---|--|--|
| FICHA GENERAL | | CÓDIGO | |
| | | IM-04-50-000-13-006072 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | X | Urbana Rural |
| Localidad | LA LIBERTAD, SAN ISIDRO, EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | |
|  | | | |
| EL CHAMPÚ © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Denominación | EL CHAMPÚ-ESPEJO, CARCHI. | | |
| Grupo social | MESTIZO | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: Es una preparación gastronómica tradicional de cantón Espejo, que se lo realizaba en la década de los años 30, aprovechando que el cantón, era uno de los productores de maíz, lo cual aprovechaban esta materia prima para elaborar esta exquisita bebida.</p> <p>Para la elaboración de esta bebida necesitaremos el maíz ya seco o maduro, en la cual se lo pelara o se le quitara esa pluma o cascara, este procedimiento se lo realiza en agua hirviendo y ceniza de leña, una vez realizado esto se lo dejara secar por unos días. Para después molerlo. Luego en una cacerola se lo hierve y se lo deja en reposar o fermentar por tres días.</p> <p>En una cacerola se pone a hervir lo que es la leche, una escoba o astado de hoja de naranja, arrayán, cedrón, hierba luisa, retiramos ese atado de hierbas aromáticas, añadimos la fermentación del maíz. Dejamos enfriar y servimos acompañado de mote, y pedacitos de panela.</p> | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | |
| <input type="checkbox"/> Anual <input checked="" type="checkbox"/> Continua <input type="checkbox"/> Ocasional <input type="checkbox"/> Otro | Es un plato de preparación cotidiana en los hogares. | | |
| 5. PORTADORES/PORTES | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono |
| Eulalia Herrera | 81 | Ama de casa | Av. Tobías Menay Daniel Reyes 062585338 |




| 6. VALORACIÓN | | | | |
|---|--|---|------------|---|
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | | Su consumo depende del cultivo y cosecha de este grano. | | |
| Medio | X | | | |
| Baja | | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | X | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080511.jpg IM-04-50-P1080512.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | | |
|---|--|--|---|-------------------------------------|
| | | CÓDIGO | | |
| | | IM-04-50-000-13-006073 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural | |
| Localidad | LA LIBERTAD, SAN ISIDRO, EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 | Z (Altitud) 3100 | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | |
|  | | | | |
| CARIUCHO DE HABA SECA © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | |
| Denominación | CARIUCHO DE HABA SECA -ESPEJO, CARCHI. | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: En años atrás las preparaciones del cantón Espejo, no existía lo que es el grano de arroz y se lo remplazaba con otros ingredientes que el mismo cantón cultivaba, como son las habas, aquellas que se podían servir en el mismo instante como son las habas tiernas o cocinadas, también se las secaba por medio solar y reservarlo para tostarlas o para se milla.</p> <p>Para la elaboración del cariucho necesitaremos una porción de haba seca y las pondremos a remojar una noche anterior; para la mañana siguiente, estas habas serán peladas y en una cacerola pondremos a hervir hasta que estén suaves (tipo molo). En una paila pondremos un refrito de (manteca de cerdo, achiote, sal, comino, cebolla blanca y culantro), añadiremos las habas y un poco de leche.</p> <p>Este plato será acompañado de una porción de papas enteras cocinadas y trozos de carne de cerdo frito</p> | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | |
| Anual | Es un plato de preparación ocasional o parcialmente olvidada en los hogares. | | | |
| Continúa | | | | |
| Ocasional | | | | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Otro | | | | |
| 5. PORTADO RES/ SO PORTES | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | |
| Rosa María Vinuesa | 75 | Ama de casa | Av. Panamericana y Salinas 062977943 | |


| | | | | |
|---|--|--------------------------------------|--------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | Su consumo depende del cultivo y cosecha de este cereal. | | | |
| Medio | | | | |
| Baja | | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | X | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080513.jpg IM-04-50-P1080514.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |




| INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL | | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL | | PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | |
|---|--|-------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|------------------|
| GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR | | INPC | | CÓDIGO | |
| FICHA GENERAL | | | | IM-04-50-000-13-006074 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | |
| Parroquia | SAN ISIDRO | X | Urbana | Rural | |
| Localidad | SAN ISIDRO | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) | 10068732 | Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | |
|  | | | | | |
| MOTE DE TRIGO © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | MOTE DE TRIGO | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: Para la parroquia de San Isidro este fue un plato muy reconocido y consumido, característico de la Fiesta del Trigo que antes se realizaba en esta localidad, para celebrar la fructífera cosecha, pero en estos tiempos tanto como la fiesta y esta preparación ha desaparecido y solo quedará en los recuerdos de la gente de antes.</p> <p>Para la elaboración de este mote de trigo necesitaremos del trigo entero (sin pelar) una noche antes dejaremos remojar, a la mañana siguiente en una piedra de moler comenzaremos a triturar este trigo, con un cedazo comenzaremos a lavar y a retirar ese afrecho que tiene el trigo hasta dejarlo limpio.</p> <p>En una cacerola comenzaremos a cocinar en abundante leche hasta que este suave y espese.</p> <p>Servir inmediatamente con trozos de panela.</p> | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | |
| Anual | Esta preparación ha desaparecido parcialmente y solo ha quedado en recuerdos de la gente de mayor edad | | | | |
| Continúa | | | | | |
| Ocasional | | | | | |
| Otro | | | | | |
| 5. PORTADORES/SO PORTES | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | |
| Flor de María Villota Ruano | 78 | Ama de casa | Calle sucre - Barrio Norte | | |
| | | | 062974198 | | |


| | | | | |
|--|---|---|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo dependía del cultivo y cosecha de este cereal. | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas <input checked="" type="checkbox"/> |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080515.jpg IM-04-50-P1080516.jpg IM-04-50-P1080517.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |




|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | |
|--|---|--|-------------------------------------|
| | | CÓDIGO | IM-04-50-000-13-006075 |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural |
| Localidad | EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | |
|  | | | |
| VICUNDOS © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Denominación | VICUNDOS-ESPEJO, CARCHI. | | |
| Grupo social | MESTIZO | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: El cantón Espejo por tener una eminencia de bosques y paramos se lo ha considerado como una reserva de humedales para la provincia y el país, es en donde se puede conseguir la planta llamada Vicundo y sirven para esta preparación gastronómica ya que su hoja da color y aroma a este producto parecido al quimbolito.</p> <p>Para la preparación de estos Vicundos necesitamos de un maíz grueso, maduro y seco, en la cual se lo pelara o se le quitara esa pluma o cascara, este procedimiento se lo realiza en agua hirviendo y ceniza de leña, dejándolo secar por unos 4 días para luego rehidratarlos y molerlos hasta tener una textura gruesamente fina. En una batea mezclar huevos runas, agua panela (semi espesa), levadura hidratada, pulpa de zapallo maduro, una pizca de sal y agregamos poco a poco la harina del maíz, y probando el dulce y ver la textura que no este muy ligera ya que a la hora de hacer el envuelto se saldrá.</p> <p>El envuelto de los Vicundo es muy interesante ya que forma un triángulo con las hojas y su cocción se lo realiza en una tamalera (cocción a vapor por unos 40min).</p> <p>Aquellos se los acompañados con café de chuspa.</p> | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | |
| Anual | Es una preparación que solo se ve en tradiciones como día de difuntos o fiestas del cantón o dependiendo si se encuentran las hojas de Vicundo. | | |
| Continúa | | | |
| Ocasional <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| Otro | | | |
| 5. PORTADO RES/ SO PORTES | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono |
| Ena María Josefina Muñoz | 82 | Ama de casa | Av. Salinas y Olmedo 062977582 |




| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo depende especialmente del cultivo de este grano y muy importante de la utilización de la hoja de Vicundo. | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080517.jpg IM-04-50-P1080519.jpg IM-04-50-P1080520.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


| INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL | | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL | | PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | | |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------|---|
| GOBIERNO NACIONAL DEL ECUADOR | | INPC | | CÓDIGO | | |
| FICHA GENERAL | | | | IM-04-50-000-13-006076 | | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | | |
| Parroquia | LA LIBERTAD | X | Urbana | Rural | | |
| Localidad | LA LIBERTAD | | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84-UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) | 10068732 | Z (Altitud) 3100 | |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | | |
|  | | | | | | |
| ENSALADA DE NABOS © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | | |
| Denominación | ENSALADA DE NABOS -ESPEJO, CARCHI. | | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: El cantón Espejo al verse favorecido por largas extensiones de terrenos fructíferos y agrícolas, todavía podemos encontrar plantas silvestres como lo son los nabos, aquellos que se crían sin querer en terrenos de papas, maíz, quinua etc.</p> <p>Para la preparación de esta ensalada de nabos necesitaremos nabos silvestres limpiarlos muy bien y repicarlos, en una cacerola pondremos a hervir agua con sal y añadiremos estos nabos acompañados con un repicado de hierba buena, hasta que este suave s. Escurremos totalmente el agua de estos nabos. En una paila pondremos un refrito (manteca de cerdo, sal, comino, cebolla blanca, ajo,) y agregamos una buena porción de nabos y los sancochamos.</p> <p>Para acompañar esta ensalada, cocinaremos papas enteras y una porción de maíz tostado.</p> | | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | | |
| Anual | Es un plato de preparación que solo se ve en fiestas o tradiciones del cantón Espejo. | | | | | |
| Continúa | | | | | | |
| Ocasional | | | | | | X |
| Otro | | | | | | |
| 5. PORTADO RES/ SO PORTES | | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | | |
| María Félix Tarapues Pozo | 65 | Ama de casa | Atahualpay Jorge Vela | | | |
| | | | 062212039 | | | |




| | | | | |
|--|---|---|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo depende de la siembra de esta planta | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080521.jpg IM-04-50-P1080522.jpg IM-04-50-P1080523.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|    | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


| INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL | | DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL | | PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL | |
|---|--|-------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|------------------|
| GOBIERNO NACIONAL DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR | | INPC | | CÓDIGO | |
| FICHA GENERAL | | | | IM-04-50-000-13-006077 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO | | |
| Parroquia | LA LIBERTAD | X | Urbana | Rural | |
| Localidad | LA LIBERTAD | | | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) | 10068732 | Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | | | |
|  | | | | | |
| HABAS CALPAS © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | | | |
| Denominación | HABAS CALPAS-ESPEJO, CARCHI. | | | | |
| Grupo social | MESTIZO | | | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: La parroquia de La Libertad fue una productora excepcional de lo que es el cultivo de habas, las personas que viven aquí son conocidas como los Calpos por su alta producción de habas. Y aquellas leguminosas que se podían servir en el mismo instante como son las habas tiernas o cocinadas, también se las seaba por medio solar y reservarlo para tostarlas o para se milla.</p> <p>Para la elaboración de este plato necesitaremos una porción de habas secas, en la cual las tostaremos en un tiesto ya que esta cocción le da un sabor exquisito, después en una cacerola pondremos a hervir agua y agregaremos estas habas tostadas hasta que este suaves, escurrir y dejar enfriar.</p> <p>Acompañaremos a estas habas Calpas con una infusión de Sunfo (planta aromática que podremos encontrar en los paramos del cantón Espejo)</p> | | | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | | | |
| Anual | Esta preparación ha desaparecido parcialmente y ya no es consumido por la nuevas generaciones. | | | | |
| Continúa | | | | | |
| Ocasional | | | | | |
| Otro | | | | | |
| 5. PORTADO RES/SO PORTES | | | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono | | |
| María Félix Tarapues Pozo | 65 | Ama de casa | Atahualpay Jorge Vela | | |
| | | | 062212039 | | |




| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo depende del cultivo y cosecha de esta leguminosa. | | |
| Media | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080524.jpg IM-04-50-P1080525.jpg IM-04-50-P1080526.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|    | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |


|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | |
|--|---|--|--------------------------------|
| | | CÓDIGO | |
| | | IM-04-50-000-13-006078 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural |
| Localidad | LA LIBERTAD, SAN ISIDRO, EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 | Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | |
|  | | | |
| BUÑUELOS DE MAÍZ © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Denominación | BUÑUELOS DE MAÍZ - ESPEJO, CARCHI. | | |
| Grupo social | MESTIZO | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: Eran una preparación típica que se lo realizaba mas o menos en la década de los años 30, aprovechando la materia prima como, es el maíz que se lo cultiva en grandes proporciones en el cantón.</p> <p>Para la preparación de los buñuelos se debe moler el maíz, en el mismo día se debe cocinar la harina en paila de bronce con un poco de agua, sal en grano, manteca de cerdo, cuando el agua este hirviendo se pone la harina y luego se bate con una cuchara de palo se cocina hasta cuando la masa comienza amarillar en el asiento de la paila, luego se enfría en una batea cuando esta fría se ponen los huevos y se friega la masa hasta que se pueda formar los buñuelos. Se pone al horno a dorar y finalmente se sirve con miel elaborada de panela.</p> <p>Para que los buñuelos salgan bien es que en el momento que se esta elaborando deben estar únicamente las personas que lo van a preparar, porque si se ingresa otra persona estos buñuelos se dañan.</p> | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | |
| Anual | <input type="checkbox"/> | | |
| Continúa | <input type="checkbox"/> | | |
| Ocasional | <input type="checkbox"/> | | |
| Otro | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. PORTADORES/OS PORTES | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono |
| Mariana Armas 81 | Arma de casa | | Av. PANAMERICANA 062977582 |

| | | | | |
|--|---|--|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo dependía de que los ingredientes sean naturales, como huevos runas, leche pura, harina de maíz. | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecay Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080527.jpg IM-04-50-P1080528.jpg IM-04-50-P1080529.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |

|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | |
|---|---|--|-------------------------------------|
| | | CÓDIGO | |
| | | IM-04-50-000-13-006079 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural |
| Localidad | LA LIBERTAD, SAN ISIDRO, EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | |
|  | | | |
| PAN DE CUAJADA © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Denominación | PAN DE CUAJADA - ESPEJO, CARCHI. | | |
| Grupo social | MESTIZO | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: La harina de maíz ha sido un alimento muy consumido por parte de las personas del cantón Espejo ya que ha sido muy utilizado en distintas preparaciones culinarias como sopas, platos fuertes, postres o panadería.</p> <p>Para la elaboración del pan de cuajada necesitamos agregar en una batea un queso tierno, en la cual comenzaremos a triturar hasta obtener una textura bien fina, añadiendo los huevos y un poco de sal, después iremos incorporando la harina de maíz hasta que su masa sea compacta y que se desprenda de las manos fácilmente. Formamos los bollos de masa, por encima del bollo hacemos un corte de cruz y mandamos a hornear hasta que se forme suelo y cielo.</p> | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | |
| Anual | <input type="checkbox"/> | | |
| Continúa | <input type="checkbox"/> | | |
| Ocasional | <input type="checkbox"/> | | |
| Otro | <input checked="" type="checkbox"/> | | |
| 5. PORTADO RES/ SO PORTES | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono |
| Mariana Armas | 81 | Am a de casa | Av. PANAMERICANA 062977582 |

| 6. VALORACIÓN | | | | |
|--|---|---|--------------------------|---|
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo dependía de que los ingredientes sean naturales, como huevos runas, leche pura, queso fresco | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080530.jpg IM-04-50-P1080531.jpg IM-04-50-P1080532.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |

|  INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL DIRECCIÓN DE INVENTARIO PATRIMONIAL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL FICHA GENERAL | |  | |
|---|---|--|--------------------------------|
| | | CÓDIGO | |
| | | IM-04-50-000-13-006080 | |
| 1. DATOS DE LOCALIZACIÓN | | | |
| Provincia | CARCHI | Cantón | ESPEJO |
| Parroquia | EL ÁNGEL (CABECERA CANTONAL) | <input checked="" type="checkbox"/> Urbana | <input type="checkbox"/> Rural |
| Localidad | LA LIBERTAD, SAN ISIDRO, EL ÁNGEL, 27 DE SEPTIEMBRE | | |
| Coordenadas en sistema WGS84 UTM Zona | X (Este) 840649 | Y (Norte) 10068732 | Z (Altitud) 3100 |
| 2. FOTOGRAFÍA REFERENCIAL | | | |
|  | | | |
| ENMANTECADOS © INSTITUTO NACIONAL DE PATRIMONIO CULTURAL, 2015 | | | |
| 3. DATOS DE IDENTIFICACIÓN | | | |
| Denominación | ENMANTECADOS -ESPEJO, CARCHI. | | |
| Grupo social | MESTIZO | | |
| Lengua | ESPAÑOL | | |
| Ámbito | CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO | | |
| Subámbito | GASTRONOMÍA | | |
| Detalle del subámbito | GASTRONOMÍA COTIDIANA | | |
| 4. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN | | | |
| <p>DESCRIPCIÓN: Uno de los primeros negocios que se impusieron en el cantón Espejo fue el de panificación, dando así una infinidad de panes, panecillos, bocaditos, postre y en la cual la harina de maíz fue el ingrediente estrella en cada preparación mucho antes que la harina de trigo.</p> <p>Para la elaboración de los enmantecados necesitaremos incorporar en una batea de madera lo que son los huevos, el azúcar una pizca de royal y mantequilla vegetal derretida, mezclamos todo uniforme y añadiremos la harina de maíz poco a poco hasta que la masa se compacte y se desprenda de nuestras manos, dejar reposar la masa.</p> <p>En otra batea a coger la masa y comenzar a fregar para que esta comience a suavizarse y seguir formando los diferentes diseños con la masa, poner en una lata y hornearla uniformemente.</p> | | | |
| Fecha o periodo | Detalle de la periodicidad | | |
| Anual | Esta preparación ha ido perdiendo interés en mantenerla y ya no se la comercializa como antes | | |
| Continúa | | | |
| Ocasional | | | |
| Otro | | | |
| 5. PORTADORES/OS PORTES | | | |
| Nombre | Edad/tiempo de actividad | Cargo/función/actividad | Dirección/telefono |
| Mariana Armas | 81 | Ama de casa | Av. PANAMERICANA 062977582 |

| | | | | |
|--|---|---|--------------------------|---|
| 6. VALORACIÓN | | | | |
| Importancia para la comunidad | | | | |
| Contribuye a la seguridad alimentaria de la población. | | | | |
| Sensibilidad al cambio | | | | |
| Alta | <input checked="" type="checkbox"/> | Su consumo dependía de que los ingredientes sean naturales. | | |
| Medio | <input type="checkbox"/> | | | |
| Baja | <input type="checkbox"/> | | | |
| Categoría | | | | |
| Manifestaciones Vigentes | <input checked="" type="checkbox"/> | Manifestaciones Vigentes Vulnerables | <input type="checkbox"/> | Manifestaciones en la memoria pero no practicadas |
| 7. INTERLOCUTORES | | | | |
| Apellidos y nombres | Dirección | Teléfono | Sexo | Edad |
| Armas Benavides Erik | Suecia y Bulgaria | 032626604 | Masculino | 22 |
| 8. ELEMENTOS RELACIONADOS | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS PATRIMONIO INMATERIAL | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES MUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS RELACIONADOS BIENES INMUEBLES | | | | |
| N/A | | | | |
| ELEMENTOS ACTUALIZADOS | | | | |
| N/A | | | | |
| 9. ANEXOS | | | | |
| Textos | Fotografías | Videos | Audio | |
| | IM-04-50-P1080533.jpg IM-04-50-P1080534.jpg IM-04-50-P1080535.jpg | | | |
| 10. OBSERVACIONES | | | | |
| N/A | | | | |
| 11. DATOS DE CONTROL | | | | |
| Entidad investigadora | | | | |
| Registrado por | Armas Benavides Erik | Fecha de registro | 02/06/2015 | |
| Revisado por | Ing. Edison Taimal | Fecha de revisión | 23/08/2015 | |
| Aprobado por | Ing. Edison Taimal | Fecha aprobación | 07/03/2016 | |
| Registro fotográfico | Armas Benavides Erik | | | |
| 12. ANEXO FOTOGRAFICO | | | | |
|  | | | | |
| 13. DESCRIPCIÓN DE LA MANIFESTACIÓN LENGUA ORIGINARIA | | | | |
| | | | | |

INDICE DE CONTENIDOS

| | |
|---|----|
| Portada | |
| Editores | |
| “Una nación sigue viva mientras esté viva su cultura” | 4 |
| Patrimonio Cultural Inmaterial | 5 |
| El Patrimonio Cultural | 6 |
| Patrimonio Inmaterial | |
| Por donde Empezamos? | |
| Cantón Espejo | 8 |
| Riqueza Arqueológica | 9 |
| Orgullo Pasto | |
| Espejo | 10 |
| Himno al Cantón Espejo | |
| Cantonización de Espejo | 11 |
| Creación del Cantón Espejo | |
| Reseña Histórica de las Parroquias del Cantón Espejo | 13 |
| Parroquia La Libertad | |
| Parroquia San Isidro | |
| Parroquia Cusaltá | |
| Parroquias El Ángel y 27 de Septiembre | |
| Patrimonio Turístico y Emprendedores | 14 |
| Manos trabajadoras y Emprendedores | |
| ASOARPAJ | |
| Festejos y Folklore | 17 |
| Iglesia Gótica del El Ángel | |
| San Pedro | |
| Leyendas Tradicionales | 18 |
| El Duende | |
| La leyenda de Miasmuerán | |
| Sitios Turísticos | 19 |
| La Botijuela | |
| Balneario La Calera | |
| Reserva Ecológica El Ángel | |
| Registro de la cultura gastronómica del Cantón Espejo | 23 |
| La Gastronomía es Cultura | 24 |
| Arte Culinario | |
| El Patrimonio Alimentario | 25 |
| Se Revaloriza | |
| La Gastronomía del cantón Espejo | 26 |
| Ficha de registro de Sopa de Viuda Alegre (Sopa Chomeada) | 27 |
| Ficha de registro de Caldo de Gallina con Yuca | 29 |
| Ficha de registro de Trucha Frita con Yuca | 31 |
| Ficha de registro de Sopa de Arancados (Uno, Tras Otro) | 33 |
| El Champús | 35 |
| Ficha de registro de Cañucho de Haba Seca | 37 |
| Ficha de registro de Mote de Trigo | 39 |
| Ficha de registro de Vicundos | 41 |
| Ficha de registro de Ensalada de Nabos | 43 |
| Ficha de registro de Habas Calpas | 45 |
| Ficha de registro de Buñuelos de Maíz | 47 |
| Ficha de registro de Pan de Cuajada | 49 |
| Ficha de registro de Enmantecados | 51 |
| Contra Portada | |



